

私たちは広島県産物や食料生産の現場を知って、それらの情報を同世代の若者に広めることを目的に活動しました。

広島菜の栽培とレシピ°発案

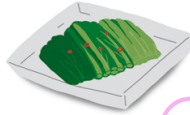
平成29年9月～12月
安田女子大学

JA農協ひろしま様に土作りから教えていただき、大学の畑で広島菜の種まきを行いました。水やり、草取り、虫取り、間引きを各自が責任をもって取り組み、12月には立派な広島菜を収穫し、広島菜を使った料理を発案しました。



広島菜収穫体験

平成29年12月2日(土)
広島菜漬けセンター(安佐南区川内)



広島県産物である広島菜について知るため、実際に広島菜を育てている農家さんの畑での収穫や広島菜を束にする体験をしました。

次に、広島菜漬けセンターを見学し、広島菜漬けができるまでの工程について理解を深めました。

最近PRにも力を入れているとお聞きし、私たちも地産地消レシピの考案につなげ、パンフレットやSNSを通して情報発信を行いました。

広島菜の刈り方を
教えてもらっています！



こんなに収穫
できました



広島菜を漬けて
いる様子です！



広島菜レシピ° ～広島菜の肉巻き～



〈材料〉(2人分)

- ・広島菜 1枚
- ・豚バラ肉 4枚
- ・チーズ 1切れ
- ・サラダ油 少々
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・砂糖 小さじ1/4
- ・酒 小さじ1/2
- ・みりん 小さじ1/2



〈作り方〉

- ①広島菜をゆでて水気を取り、2cm程度に切る。チーズを一口大に切る。
- ②広島菜とチーズを豚バラ肉で巻く。
- ③熱したフライパンにサラダ油を引き、中火で焼き目がつくように焼く。
- ④火が通ったら弱火にして、★の調味料を加えて焼く。

「広島菜DE塩焼うどん」の考案と販売 平成29年11月3日(金) 大学祭1日目

大学祭では広島菜DE塩焼うどんを販売しました。広島県産物の広島菜漬けをもっとたくさんの方に食べていただきたいという思いから、広島菜漬けを使用し、試行錯誤してオリジナルレシピを考案しました。

300食の販売でしたが無事完売することができました。これを機にみなさんに広島といえば広島菜と言ってもらえるように、よりPR活動を進めていきたいと感じました。

食べに来てくださった皆様、ありがとうございました！



米の収穫体験

平成29年10月21日(土)
上吉山集会所(安佐南区沼田町)



安佐南区沼田町吉山の米の収穫ボランティアに参加しました。この活動は、アフリカのマリ共和国へ援助米を送るためのものです。地域の方と交流しながら稲刈りを行い、この体験を通じて、手作業で稲を刈ることの楽しさと大変さを知るとともに、生産者の方々の吉山の米に対する熱い思いに触れました。



今後、吉山の米がもっと身近な食材となるように地産地消レシピの考案と
いったPR活動をし、米を通して朝食を食べることの大切さや食生活を見直す
良い機会となるような食育活動につなげていくことが重要だと感じました。