

●● 若手の会 第23回例会 ●●

奈良の夏野菜を食べよう！

7月12日(木)午後7時から東京都中央区の奈良まほろば館で開催した。「奈良の夏野菜を食べよう!」をテーマにヒモトウガラシや大和丸ナスなど奈良県産野菜の知識を深め、その美味に舌鼓を打った。約60人が参加した。



第1部は、奈良県東京事務所の野村貴浩さんが奈良県農業の歴史や現在の状況、新たな農産物の研究開発などをわかりやすく解説。担い手を育成するため平成28年に開校した「なら食と農の魅力創造国際大学校」や県産食材の普及を目指して開設したフレンチレストラン「オーベルジュ・ド・ぶれざんす桜井」など奈良県の取り組みを説明した。また、奈良県が勧めるリーディング品目に柿やイチゴ、大和茶や菊、金魚などが、チャレンジ品目に大和野菜やイチジク、ダリアなどが選ばれていることを紹介した。

第2部は、ヒモトウガラシを使ったジャコ炒めや揚げびたし、大和丸ナスを使った中華風揚げびたしや生姜ポン酢漬けのほか、トウモロコシやキュウリなどの県産野菜が振舞われ、参加者は古里の味を堪能しながら交流を深めた。

