

農業者と食品製造・加工業者のための

にいがた伝統野菜 連続講座〈なす〉 - 第1回 -

【開催日時】 平成27年 7月 28日(火) 13:00 - 16:00

【開催場所】 新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室

【参加者数】 22名

パンフレットより

農業者と食品製造・加工業者のための にいがた伝統野菜 連続講座〈なす〉 - 第1回 -

知る人ぞ知る「なす王国」の新潟。
特に種類の多さが自慢です。
そして、その種類に応じた食べ方
を楽しむ豊かな食文化は他地域
にはないものです。
本連続講座では、新潟のなすの
付加価値を高めるためのお話と、
加工方法をご紹介します。



終了



平成 **27** 年 **7** 月 **28** 日(火)

時間 午後1時00分～4時00分 <受付開始：午後0時30分>

会場 新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室

〒950-0933 新潟市中央区清五郎401番地 TEL(025)282-4181

対象者 農業者、食品製造・加工業者等、食品産業に関わる方

定員 先着 **30名様** <事前申込制>

参加費 **500円** <食料費・資料代として>

申込締切 **定員になり次第 募集を終了させていただきます。**

※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。

講師 清野 朱美 氏 (シニア野菜ソムリエ/ベジフルビューティーアドバイザー <日本野菜ソムリエ協会認定>)

内容 【第1部】シニア野菜ソムリエから見た 新潟のなすの魅力について

【第2部】加工セミナー 「9種類の茄子の個々の加工適性について」

【第3部】新潟伝統野菜としての なすの活用方法について

【駐車場について】 施設内の有料駐車場をご利用ください。(但し、3時間まで無料)

問合せ先 公益財団法人 食の新潟国際賞財団 <担当：山形>
〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

主催 : 新潟市農業活性化研究センター / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

活動報告



種類の豊富さでは他県に類をみない「新潟のなす」。今回の講座ではそれぞれの種類の特徴を実践的に知るために、「調理／加工」を通して体験していただきました。また会場には 県内で生産されている10種類のナスが一堂に揃いました。



今回のセミナーは3部制。

第1部では、シニア野菜ソムリエの清野朱美氏からナスの魅力についてお話いただき、第2部では 10種類のナス毎の特徴を知るために、参加者が「焼く」「蒸す」「揚げる」の調理法を実践。 実際に食べ比べることにより、その食味を体験。

第3部は、清野氏、新潟県立大学=非常勤講師・小田切文朗氏と新潟市IPC財団・椎葉彰典氏によるディスカッションが進められました。



「焼く」「蒸す」「揚げる」により、その味も食感も変わってきます。

その種類に最適な調理法(加工法)を実践することにより、新潟のナスを より 効果的に提供することが可能になると感じました。

次回(第2回)の「にいがた伝統野菜・連続講座」は、平成27年11月11日(水) 新潟市農業活性化研究センター(新潟市南区)にて開催予定です。