

岡山市立操南公民館

サルベージ・パーティ® Part3 ～季節のアイデア料理～

〔課題〕食品ロスが社会問題になっている。市民一人ひとりが現状を知り、家庭においても食品ロス削減のための取り組みを実践していく必要がある。

〔目的〕「サルベージ・パーティ®」とは、冷蔵庫の残り物を持ち寄って、料理を作って食べようという料理講座。冷蔵庫の残り物でおいしい料理が出来ることを学ぶとともに、地域に根付かせる。

〔講師〕レストラン「VIGNETTE」シェフ 宮地 和徳

〔実施日〕6月11日（火）10：00～14：00

〔持ち物〕参加費500円と家庭で余っていた食材、エプロン、ふきん



実施後の効果（事業担当者から）

参加者と講師がアイデアを出し合っレシピを決めていくのですが、宮地講師から日常でも使える料理の一工夫なども学べる点、また参加者同士も料理の知識を交換できる点に講座の醍醐味を感じました。今年度は季節ごとに開催し、開催後に講師監修レシピを作成して、参加者へフィードバックするとともに地域への浸透をはかります。

おいしい野菜塾

活動報告

千種小学校区内に、畑をお借りして、受講生が野菜づくりをしました。使われていない畑の活用や、野菜づくりをする人の増加を目指しました。

↓【第1回】土作り・畝作りについて (座学)

講師は、JA岡山東瀬戸支店 経済課の 宮農指導員さん



いい野菜を作りましょう!



受講生20人のうち、4人の方々が栽培してみました! (他の方は、見学で勉強!)

↓【第2回】整枝方法について



いよいよ実習だ〜



先生。ここを摘むんですよ〜

なるほど

↓【第3回】防除・追肥について

キュウリは、手のひら1枚くらい大きさを収穫しよう! 大きくなりすぎないように。



ふあふあ

実際に見るとわかりやすいな〜



第4回は、座学で秋冬野菜の勉強。

〜講座の舞台ウラ〜



畑を貸してくださった地域の方。暑い中、耕運もしてくださいました。ありがとうございました!!!

↓【第5回】種まき・植付けについて



生育状況はどうかかな〜?



栽植密度を守ってね〜 ツメツメはダメよ〜

∞∞∞∞ 効果 (参加者の声等) ∞∞∞∞

「定年退職後に趣味を探していたが、この講座で野菜づくりをスタートできた」「実物を目の前にして指導してもらえてわかりやすかった」「使われていない畑を借りて、野菜づくりを続けたい」。

講座が終了した後も希望者が地域で野菜づくりを続けられるよう、公民館も応援するつもりです!!