

## 林業普及週間現地情報 (1/5 ~ 1/11)

森林管理課

### カエルぴあ那覇（沖縄電力 I H料理教室）での県産きのこ普及PR

令和2年1月11日(土)に、沖縄電力カエルぴあでの料理教室において、県産きのこの普及PRを実施した。当イベントは「県産きのこ魅力発信事業」の取組の一環として実施し、県民に新鮮で美味しい県産きのこを普及することを目的とし、調理方法の紹介と県産きのこの生産地、栄養成分や沖縄きのこロゴマークの紹介等を行った。料理教室には約25名が受講し、宮城久子講師(ぬくちいちゃびら塾主宰)による琉球料理5品目を調理した。県産きのこでは生しいたけ、えのきたけ、ぶなしめじ、エリンギを用いてお雑煮を作った。講師からも、きのこは基本洗わない方がよいこと、しいたけも柄の部分まで全て使うこと、冷凍保存することで旨みがアップすること等を説明いただき、受講生の方々は「そうなんだー」と終始楽しそうに説明を聞きながら調理していた。試食時間を用いて、普及指導員より、「県産きのこあるある」として県民が知ってそうで知らない、県産きのこ豆知識講座を行った。県内で6種類のきのこを生産していることや、県産きのこロゴマークがあることについて初めて知ったという方もおり、また、県外産に比べ新鮮であること、きのこにはたくさんの栄養成分があること等、普段あまり食べないという方も「家族や自身の健康のために県内産を選んで買います」と感想を言って帰られる方もいた。

今後も料理教室を開催する予定なので、引き続き普及PRを行っていきたい。



(講師からのきのこ調理ポイント)



(きのこは洗わず軽く拭くだけ)



(エリンギのグリル焼)



(講師からの琉球料理小話)



(県産きのこ普及講座)



(本日の調理お品)

(報告者：森林管理課 佐喜眞)