

かごしまの味! 旬の野菜料理



日時：令和7年1月18日(土) 10時～13時

場所：かごしま環境未来館 1階食工房

講師：芝 香織（かごしま郷土料理上級マイスター）



受講者の感想

奄美の料理がふんだんで
大変うれしい限りでした。
なかでも船焼きがめずらし
かったです。

出来上がり
見本も素敵！！



旬の野菜の使い方が
よくわかりました。

使い方を知らない
食材があり、とても
勉強になりました。

鹿児島食材を使った郷土料理作り
を通して、地産地消・旬産旬消が環境
や未来を守ることを学びました。



～メニュー～

- ・あずきがゆ
- ・桜島大根の天ぷら
- ・白菜とりんご・柑橘の和え物
- ・青菜のしょうがびたし
- ・豚汁（パパイヤ入り）
- ・舟焼き（奄美の郷土菓子）