

神戸野菜学通信

ブロッコリー
2019 vol.03



イベントページ

お

弁当・ハンバーグ、サラダ：いつもその鮮やかなグリーンでお料理を彩ってくれるブロッコリー。見慣れているはずなのに、あらためて見つめてみると、なんだかゆかいな形で不思議です。しかも栄養価もすごく高いなんて、大人になってから知りました。今回の野菜学では、ブロッコリーをみんなで学んで、さわって、食べて、ブロッコリーが好きな人も苦手な人も、その大切さにかきと気づくことでしょう。

加古祐樹

時間割

1時間目	野菜学へブロッコリーを知ろう 丸山倫寛 (fresco, fresco) 加古祐樹 (はっばや神戸)
2時間目	調理実習へブロッコリーを使う 仲島義人 (カルチア食堂) 加古祐樹 (はっばや神戸)
給食	へブロッコリーを食べよう

神戸野菜学 ブロッコリー

開催日時：2020年1月26日(日)12:00~15:00
会場：KIITO CAFE
デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO)1階
定員：20名(事前申込制、申込多数の場合抽選)
参加費：2,000円(材料費、試食込)
参加方法：ウェブサイト(<http://kiito.jp/>)にてお申込みください。
申込開始：2019年12月10日(火)14:00~
申込締切：2020年1月14日(火)

※抽選の結果は2020年1月17日(金)中までにご連絡いたします。

講師プロフィール



栽培するひと

丸山倫寛 (fresco, fresco)
新規就農四年目を迎えます。神戸市西区押部谷を中心にトマトやセロリや豆類を作っています。他地区では仲間とともに米や麦、果樹なども手がけています。農業や化学肥料を使わない農業スタイルです。面白く楽しく野菜づくりができるよう日々がんばっています。

広めるひと

加古祐樹 (はっばや神戸)
祖父の代から続くお米の有機栽培農家です。昔からつながりのある農家さんを中心に、兄(社長)が農産物直売所「はっばや神戸」を立ち上げました。兄弟でおもしろい野菜やさんをめざして日々運営しています。

料理するひと

仲島義人 (カルチア食堂)
昭和の香り残る和田岬で「おもしろそうやん」の初期衝動で幼馴染と二人でカルチア食堂をつくりました。「カルチア」の由来はカルチャーを昭和っぽく表した造語、「語源(耕す)」の意味を込めています。

抜き打ちブロッコリーテスト

問1
ブロッコリーの原産地(国)を答えなさい。

問2
ブロッコリーの仲間を次のうちから1つ選びなさい。

- ① リーキ ② フェネル
③ コールラビ ④ アーティチョーク

問3
ブロッコリーの房は無数の蕾(花蕾)でできています。一房におよそどのくらいの蕾がついているか、次から1つ選びなさい。

- ① 1,000個 ② 10,000個 ③ 100,000個

問4
今回の講師・丸山さんの好きなブロッコリーの食べ方は次のうちどれか答えなさい。

ヒント「味がしみやすいところが好き」だそうです。

- ① ブロッコリーをうすめにスライスした「ブロッコリーしゃぶしゃぶ」。
② 茎を刻んでスープに。
③ ひとつをまるごとゆでてマヨネーズをかけてかじる。

※テストの解答は、開催後にウェブサイトへアップするレポートをご覧ください。



阪急・阪神神戸三宮駅、JR三ノ宮駅よりフラワーロードを南へ徒歩20分
国道2号線を越えた神戸税関東向かい
神戸市営地下鉄海岸線三宮・花時計前駅より徒歩10分
ポートライナー貿易センター駅より徒歩10分
神戸市バス29系統三宮駅ターミナル前、
または神戸市バス90系統地下鉄三宮駅前より乗車、
税関前(デザイン・クリエイティブセンター前)下車
※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO)
〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1-4
TEL: 078-325-2235 FAX: 078-325-2230
E-MAIL: event@kiito.jp
WEB: <http://kiito.jp>

主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸、はっばや神戸

KIITO × はっばや神戸 野菜ごはん

このチラシに掲載しているブロッコリーのイラストは、はっばや神戸で開催した「はっばや野菜の絵コンテスト」の応募作品です。