

農家直伝！

伝統野菜

「土気からし菜」の
漬け方を
実践を通して学ぶ



千葉県土気公民館主催
千葉県農政課共催

応募者 86人
受講者 40人

土気からし菜漬物教室

2019年2月27日 10:00～12:00, 14:00～16:00

定員20人×2回

【概要】

「土気からし菜」は、土気地区で300年以上の歴史を持つといわれる貴重な伝統野菜であり、農家が代々、自家栽培により種を守り栽培を続けてきました。「土気からし菜レディース（農家の女性たち）」を講師に、農家の昔ながらの漬け方を実践を交えて体験することで、土気からし菜の素晴らしさを後世に伝えていくための講座です。土気からし菜の歴史と漬け物の漬け方を調理実習を通して学びます。

【担当者所見】

各班に一人ずつ講師が付いて作業を進めるので、学習者と生産者が直接に交流出来る面が満足度につながっています。生産者から、前日に収穫し、洗い、束ねて準備する苦労などのお話を受けて、学習者から「収穫が大変ならば、収穫から関わる講座になってもおもしろい」との声もあり、より深い関心を引き出せている教室であることが感じとれました。

【参加者の感想】

- ・土気からし菜を千葉市の財産として守っていきたいと農家の方が頑張っている。実際に漬け方をわかりやすく実践していただき大変参考になりました。
- ・土気からし菜レディースとっても素敵で、もっともっと広く伝えてほしい。

