

12月17日に、食育の出前授業を行いました。講師にLimeBox（ライムボックス）の久富啓二さんをお招きしました。久富さんは、農家などの生産者と、レストランのシェフなどを繋げるバイヤーのお仕事を中心に、その他にもそのぎ茶のアンバサダーやハーブの栽培など様々な活動をされています。また、シェフの要望に応えるために、ご自身も料理をされています。今回は、様々な体験をさせていただきました。その様子を紹介します。

西洋の包丁セット



久富さんの包丁セットを見せいただきました。西洋では料理に合わせて包丁がつけられたので、たくさんの種類があるそうです。ぐにゃぐにゃ曲がる包丁にはみんなびっくりでした。



断面がギザギザに切れる包丁。これでポテトチップスを作ってみたい！という声も。

6種類のハーブ



ハーブにはたくさんの種類があることを教えていただき、久富さんが栽培されているハーブの香りを嗅いでみました。それぞれにお気に入りの香りをみつけていました。レモングラスが一番人気だったようです。

そのぎ茶の試飲



水出しの「そのぎ茶」を試飲させていただきました。「あまり緑茶は好きじゃないけど、これはおいしい」「甘みを感じる」などと言いながら飲んでいました。

クリスマスデザート作り

神浦小の畑で採れたさつまいもをシロップ煮にして、いちごやハーブ、パウダーシュガーでデコレーションをしました。



久富さんのお手本を見ながら、思い思いのデコレーションを楽しみました。



みんなでおいしくいただきました😊

久富さんありがとうございました



久富さんは、長崎スタジアムシティのレストランのシェフにも長崎の食材を紹介されています。今回持ってきた食材は全て、スタジアムシティで使用しているものだそうです。活動を通して、長崎の食材の魅力を再確認することができました。きっと子どもたちには貴重な経験となったことでしょう。