

サトイモの料理教室
を企画する石坂さん
(左奥)



ひょう被害のサトイモ

福野

ひょう被害に遭った南砺市福野地域のサトイモ生産者を応援しようと、同市福野軸屋の「農カフェつなぐ」が、サトイモの料理教室を25日と10月3日に同所で開く。被害が少なかった早生品種を使った地元の伝統的な調理方法を紹介し、消費拡大を後押しする。

(堀佑太)

ひょうは6日昼に福野地域と井波地域の高瀬、山野両地区で約15分間降った。特産の

サトイモ畑は、ほぼ全栽培面積に当たる約20畝で被害があり、葉が破れたり、茎が折れ

地域ワイド

生産者応援へ料理教室

農カフェ 調理法紹介

たりした。

農カフェは昨年オープンし、福野地域で採れたサトイモなど地場産野菜を用いた軽食を提供している。隣接する直売所「ふくの里」でもサトイモを販売しており、ひょう被害が確認されてから生産者を心配していた。

教室では、もちもちした食感が特徴の「石川早生」を使う。8月下旬から収穫が始まるため、ひょうが降った頃には既に実が成長し、品質や収量に大きな影響はなかったという。

25日はサトイモをつぶして、片栗粉を練り合わせる「里芋団子」を作る。ふくの里加工部の女性が講師を務め、農カフェの石坂静江チーフマネージャーが栄養や保管方法を教える。10月3日はズイキを使った郷土料理などを伝える。

石坂さんは「旬のサトイモをたくさんの人に食べてもらうことで、生産者に元気を届けたい」と話す。

教室は両日とも時間は午前11時～正午で、参加人数は8人ずつ。参加費500円。申し込みは農カフェで直接受け付ける。