

野菜の調理とおいしさ研究会 かぶの食べ方を探る ニーズや対象にあったかぶのメニュー提案

NPO法人野菜と文化のフォーラムの「野菜の調理とおいしさ研究会」が2月7日に女子栄養大学・松柏軒で開催されました。当方が担当理事で企画・運営などを担ったのですが、皆様のお蔭で無事に終わりました。この場をお借りしてご参加いただいた皆様には心から御礼申し上げます。

この会は、料理のチカラで野菜のおいしさを引出して、いろいろな野菜を幅広く多様な活用につなげていただきたいという考えで開催し、かぶの試食も単なるメニュー提案でなく、中食・外食における野菜惣菜等への展開も視野に入れて、ニーズや対象に合ったかぶのメニューをご提案しました。

かぶを身近に感じて食べていただくきっかけになれば幸いです。



若年層向け
かぶときのこの豆乳グラタン



保存食
かぶのピクルス



簡単料理
かぶのレンジ蒸しじゃこだれ



葉も一緒に活用
かぶのキムチ和え

このほか、高齢者向けメニュー、伝統的な和食メニュー、サラダメニューなども提案がありました