



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

No.1060

磯

タイトル:

第四回いわきのおいしさ体験ツアー
2月18日に参加しました。

第五営農経済センターではモニタリングを見学しました。

使い捨てのナイフの歯ではカボチャを小さくするのは大変と話がありました。今回の参加者で「もう放射能のモニタリングをしなくていいのでは」との意見がありました。

坂本農園では、西洋野菜栽培というしており、あまり見かけない野菜がありました。畑で収穫体験をさせて貰いました。皆さん、収穫物が多くなり、サンタクロースの袋のようになっていました。又色々な人参もお土産にいただきました。

ダイニングキッチン月海でいわき野菜を使ったプレート料理を頂きました。見た目も味も楽しみました。ワンダーランドでのパーク、デ、キッチンの3月25日の券とりあえず1枚買いました。SAWAさんで椎茸の収穫体験、種付け体験を行いました。

椎茸を栽培したことはあるので、私は体験していますが、種付けを体験することは、なかなか体験機会はない事だと思います。自分でとった、肉厚の椎茸を網の上で醤油をたらして食べました。酒が欲しい!

すずき農園さん、なめこの栽培を見学しました。6号バイパスを使って横を通過していましたが、看板が出ていないので気がつきませんでした。

すずきさんの施設では2度取りを行うと聞きましたおがくずのもと等各々企業秘密があるように感じました。なめこの栽培セットをいただきました。部屋について箱を開けてビックリ3つもある。事務所に2つ提供することに決めました。バスのなかでアンバサダーの講習も行われていました。今回は、お土産もたくさんあり、東京についてからのことを考えず、収穫しすぎたと嬉しい悲鳴だか、ぼやきを話している人が多いいました。今回の体験ツアーは大成功だと思います。

