

大盛況!!

七草粥会&女山大根を味わう会



会場は
満員御礼でした!

大盛況で
準備に大忙し!

がれてきたということは、西多久町のみなさんにとって、それだけ魅力があるものなんだと思います。栽培農家を増やしたくて普及活動に取り組んできました。」と話します。

昨年の11月には地域の女性たちに協力してもらい「女山大根の料理研究会」を開催。新たなメニューの開発に挑み、好評だった料理が新メニューとして、今回の味わう会で出されました。

2月には女山大根の収穫体験とおでんの試食会を開催予定。さらにピクルスや野菜の彫刻などに取り組み、



インテリアとしての活用など、アイデアも豊富。

船山さんは「大屋さんが新しい知恵を出してくれて心強いです。町内の人呼びかけて、新たな生産者が10戸増えました。美味しい大根を、これからも多くの人に食べてもらいたいですね。」と期待もふくらみます。

西多久町では、伝統野菜が新たな可能性を開き、地域の特産品としての魅力を磨いています。まさに「温故知新」。

問い合わせ
幡船の里 ☎74-3239

品評会&即売会

「色良し、味良し、形良し」の逸品を販売!

市長賞 もろえ かつよし
諸江 勝良さん(平古場)



今回のメニュー
七草粥・幡船汁(しし汁)・牛筋大根・かけあえ・ツナサラダ・女山大根の茎きんぴら・つけもの



※かけあえ:大根と人参を酢みそであえる西多久の郷土料理で、正月やお祭りには欠かせない一品。紅白の色合いが美しい。

女山大根 見分けポイント

- 太くてずんぐりしたものほど、甘くてやわらかい。
- 肌ツヤのよいもの。

女山大根の特徴は、日に当たる部分が赤紫になり、葉まで全部美味しく食べられます。



市長も
女山大根を満喫
「女山大根さいこう!」

イベントも盛りだくさん

女山大根収穫体験

- 2月11日(日) 9時30分~13時
- 定員:15人
- 会費:2,400円 ※小学生1,200円・未就学児800円

ベジタブルカービング講座

- 市内の人限定:2月25日(日)→定員に達しました
- 市外の人限定:3月11日(日)
- 定員:午前の部7人 午後の部7人
- 会費:3,600円 ※小学生1,800円・未就学児1,200円

問い合わせ 地域おこし協力隊 大屋 ☎090-3013-7526