

お知らせ

きのこの魅力

2017年3月11日(土)に第3回スマートライフフォーラム「きのこをたのしむ」を開催いたしました。

開催内容についてはこちらをご覧ください。

ここではフォーラム内で試食・販売されたきのこ、参加ブースについて書きたいと思います。

試食ブースは2か所設けました。

①松井先生研究室のゼミ生によるきのこ料理の試食

3つのきのこ料理を学生中心で考え、試食提供をしました。



ジャンボマッシュルームのトマトソースのせ



バターしょうゆ
(マッシュルーム、しいたけ)



きのこのおろしボン酢あえ
(マッシュルーム、しいたけ)

②木田マリ先生のきのこ料理の試食

2つのきのこ料理の試食を作っていただきました。



きのこのまろやか酢ナムル



つぶつぶペースト

物販は2か所設けました。

①マルカン酢株式会社

木田先生の試食で使われた「純米酢」をはじめ、様々なお酢を販売していただきました。



②兵庫県認証食品のしいたけ生産者 宮本三知様、山下義人様
とても大きく肉厚なしいたけを販売していただきました。



また、しいたけができるまでの成長過程を見ることができるブースも設けました。



会場ではブースに参加者の皆さんが集まり、大盛況に終わりました。

兵庫美味し風土拡大協議会をはじめ、試食用のマッシュルームを提供していただいた扇港興産（株）など、みなさまのご尽力により、とても貴重なフォーラムとなりました。

たくさんの方に足を運んでいただき、きのこの歴史や効果だけでなく、生活の中で活かすことのできるきのこ料理の提案、写真によるきのこの魅力など、きのこについて多角的な視点から考えることができたフォーラムとなりました。