

旬むすび

大学生とお料理体験!! ～旬を食べ尽くそう～

〈旬むすび概要〉

私たちは旬の野菜を食卓に届けるということを心がけながら野菜作りを行っています。野菜を作る時にはできるだけ有機農業に近い形で野菜を作ることで体に良い野菜を作っています。作った野菜を鳥取市内などで行われている AXIS さんの朝市などで売ることで地産地消も推奨していければいいなと考えています

〈今年度の主な活動内容〉

・野菜の栽培

夏作と冬作合わせて 10 種類以上の作物を栽培しました。

・野菜の出品

7 月と 10 月の 2 度、はやぶさにちようマーケットに出品させていただきました。

・お料理教室の実施

12 月に TOTTORI MAMA'S さんと一緒に丸由百貨店五階の player's kitchen で親子で参加できるお料理教室を実施しました。

〈お料理教室について〉

TOTTORI MAMA'S さんと私たちの学生団体の Instagram で広告を掲示しました。(最後に実際に掲示した広告の画像があります。)Instagram に乗せた QR コードや URL から google form にアクセスしてもらい、そこから応募してもらいました。お料理教室の内容は白玉と秋に収穫したサツマイモを使ってサツマイモ餡を作りました。

〈良かった点〉

- ・参加者の方から「サツマイモが甘くておいしかった」「楽しく踊元お料理できた」などの声をいただいた。
- ・出品できず、使い道に困っていたサツマイモを使ってイベントができたことが良かった。

〈課題〉

- ・7 月に企画していた夏野菜カレーの企画もあったが準備不足や会場の直前の変更によりなくなってしまった。
- ・今回が自分たちの代になって初めてのイベントであったため進行や準備にバタつきがあった。
- ・参加人数を多くするため参加費を少なくしたが、費用の方が多くかかってしまった。

〈今後の活動〉

現在野菜作りはしっかりと行えている状況ではあるが、その野菜の活用方法があまりない状況である。出品や TOTTORI MAMA'S さんのイベントを増やすなど地域の方々と交流しながら野菜を消費できる活動をもっと行っていきたい。

