市政記者　各位

令和８年11月10日
福岡市農林水産局

博多かぶで食の大冒険へジャンプ！

親子が参加する収穫体験＆ピエトロ　小森シェフの料理教室を開催します



●福岡市が参画する福岡市農畜産物消費拡大推進協議会では、市民の農業への理解促進を図るとともに、「食」の大切さを見直し、食育を推進するため、**親子を対象**とした**生産者との交流**や**料理教室**を実施しています。

●今回は、**博多かぶの収穫体験**の後、**「こどものイマとミライにHAPPYを」**というビジョンのもと食育の取り組みを行っている**ピエトロ**から**小森シェフ**をお招きし、新鮮な博多かぶを使った料理教室を行います。

●つきましては、**ぜひご取材いただきますようお願い申し上げます。**

日時
令和8年
11/21(土)
9:00~

参加者集合場所

福岡市役所
中央警察署側ロータリー
（福岡市中央区天神1-8-1）

参加者集合時間

午前９時00分

当日のスケジュール

9:10　福岡市役所出発
9:50　**博多かぶの収穫体験**
（福岡市西区金武）
10:40　JA福岡市「旬菜キッチン」到着
（福岡市西区福重1-16-1）
11:00　**ピエトロ小森シェフによる料理教室・試食**
14:15　福岡市役所到着・解散

※進捗により前後します。

対象者・定員・メニュー

◉**対象者**　**市内在住or通学の小学３年生～中学生とその保護者**

◉**定員**　**10組20名程度（抽選）※参加費：１組1,500円**

◉**メニュー（予定）**　**博多かぶとカニカマのピエマヨコールスローサラダ、博多かぶとチキンのワンパンクリームパスタ、能古島の甘夏ジュレ×レアチーズ**

講師・農産物のご紹介



ピエトロ
小森 幸夫シェフ

シェフ歴36年を迎えるピエトロの名物シェフ。日々キッチンに立ちおいしい料理を追求しながら、繊細かつユーモラスなメニューの開発、愛されキャラが光る料理教室の開催など、多くの事業に携わっています。最近では、インスタグラムにも出演中。野菜ソムリエの資格を持つ。

福岡市西区金武には、博多湾にそそぐ室見川が流れています。川の周辺の土地は自然の力でやわらかくほぐされ、そのやさしい土の中ですくすくと育った金武のかぶは、甘くみずみずしいのが特徴。かぶ栽培の要と言える「いい土」が、金武には昔からあります。



西区金武のかぶ

※会場準備の都合上、ご取材いただける場合は、**令和８年11月19日（木）までに**下記問い合わせ先にお知らせいただきますようお願い申し上げます。

«問い合わせ先»　（福岡市農畜産物消費拡大推進協議会事務局）
農林水産局政策企画課　岩倉　［電話　092-711-4840］