



かごしま産直！



やわらかワカメの収穫体験

日時:令和 5 年 3 月 4 日(土)13:30~15:30

場所:かごしま環境未来館 1階食工房

講師:川畑 友和(鹿児島地区漁業士会・県漁業士会前会長)

日本の食卓に日常的にのぼるワカメ！実はワカメが育つことで海中の二酸化炭素を減らせる、地球にとっても優しい作物なんです！さらに美味しい！！そんなワカメが海の中でどうやって生活しているのか、ワカメの収穫や加工、さらにとれたばかりのワカメを試食してワカメの魅力を学びました。



皆様お待ちかね
わかめの収穫体験！！



採ったばかりの
ワカメのしゃぶ
しゃぶはとても
おいしい！ →

← ワカメを茹でて
冷やした後、塩を
揉みこみ塩蔵(えん
ぞう)ワカメを
つくりました。



受講者の声



- ・ワカメをお湯に入れると緑になりました。
- ・ワカメを切るところが楽しかったです。
- ・試食もできて生ワカメのおみやげもあって嬉しかった。
- ・とても詳しくワカメと温暖化の関係を学びました。
- ・ワカメのしゃぶしゃぶがとても美味しかった。

主催 かごしま環境未来館

