

平成 24 年 10 月 26 日

報道関係各位

あなたの食卓に 安心、新鮮、美味しい 福生の野菜と健康を！！

福の生まれるまち から 「はっ！ピー☆ナッツ」(※1)を、

～ 特産品復活へ 第2弾 「収穫体験」と「料理教室」開催 ～

※1 「はっ！ピー☆ナッツ」は、①「はっ！」は、息をのむ美味しさ、インパクト。②「はっ！ピー」は、HAPPY。③「☆」は、福生七夕まつりをイメージ。もちろん、「たっけー☆☆」との連動。④「ピー☆ナッツ」は、ピーナッツを示す。

【日時】平成24年11月14日(水) 午前9時～14時

【コース】JAにしたま福生支店に集合～市内3農園〔野菜の収穫等〕～市民会館調理室〔料理〕

【対象】20才以上の福生市民の方 【定員】先着30人

【参加費】一人500円 【持ち物】エプロン・三角巾・替え靴

【主催】福生市農業委員会 【協賛】JAにしたま

【申込】福生市シティセールス推進課

電話042-551-1699



落花生祭りでの「炊きおこわ」。
あの味を、食卓に

福生市では、秋の収穫期を迎え、安心、新鮮、美味しい市内農産物を味わっていただくため、市内3農園での季節花卉の見学、野菜収穫体験と管理栄養士による福生市の特産品である落花生(ピーナッツ)を材料にした料理教室を11月14日(水)に開催します。

福生市は、現在、農地面積と総農家数も多摩地区30市町村の最下位となっていますが、市内の農産物をPRするため、9月24日(月)に「落花生祭り」を開催し、落花生の美味しさと香りを市民に広く味わってもらいました。

福生市では、市内産の落花生を「はっ！ピー☆ナッツ」と命名し、地域活性化の核に位置づけています。ピーナッツは、コレステロール値を抑える働きがあるオレイン酸主体の脂質、体のもととなるたんぱく質、潤いのビタミンB2、老化防止のビタミンEなど、栄養価の高い健康食品です。

今回、落花生の掘り取り(収穫体験)は、夏期の高温と雨不足が原因と思われる不作のため、残念ながらできませんが、「はっ！ピー☆ナッツ」を使った特製「落花生の炊きおこわ」を管理栄養士の指導のもと料理します。もちろん、他の丹精込めた野菜達も、主菜、副菜、汁物に大変身。あなたの新たな献立メニューに是非、加えてください。きっと、実りある一日となります。

収穫した採りたて野菜と季節の花は、お持ち帰りとなります。秋の収穫を御家族に自慢してください。

【問合せ】福生市役所 シティセールス推進課 産業活性化グループ 明智・三沢 電話042-551-1699

ふれあい！収穫体験と 料理教室 バスツアー



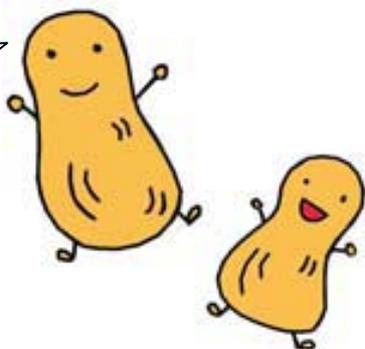
～地元産秋野菜の収穫と栄養士による料理教室～

11月14日(水)

午前9時～午後2時予定

実りの秋を実感。昼食は、管理栄養士の谷口美津子先生による料理教室採れたて野菜で、バランスのとれた料理を作りましょう。お土産には自分で採った野菜をお持ち帰り！！

福生の新特産品「はっ！
ピー☆ナッツ」も料理教室に登場！
福の生まれるまち から
あなたをHappyに



ピーナッツは、たんぱく質、オレイン酸主体の脂質、潤いのビタミンB2、老化防止のビタミンEなど、カラダにとっても、とっても イー！

集合・解散 JAにしたま福生支店

対象 20才以上の市民の方 **定員** 先着30人

参加費 一人500円 **持ち物** エフロン・三角巾・替え靴

申込み 10月18日(木) 午前10時から電話で

福生市役所 シティセールス推進課へ 042-551-1699

主催 福生市農業委員会 **協賛** JAにしたま