

発効日：11月19日

福井県の伝統野菜を栽培しました



↑板垣ダイコン

杉箸アカカンバとピクルス→



農園で福井県の伝統野菜の栽培を始めて3年目。今年「板垣ダイコン」と「杉箸アカカンバ」を育てました。「板垣ダイコン」は順調に200本近く育ち、カフェテリア(学生食堂)で行なわれた期間限定・福井フェアに無事に食材提供することができました。豚汁や洋風ソテー、葉を使った菜飯などで学食メニューに仲間入りさせていただきました。普通のダイコンに比べて細根ですが、辛味を活かしてダイコンおろしにしたり、肉質が締まり歯切れが良いため糠漬けにも向くそうです。

「杉箸アカカンバ」の生育は残念ながらいまいちで間に合わず…。農園で少量をピクルスや干枚漬けにしました。歯ごたえがよく、学生にも好評でした。

オーストラリアからのお客様

11月5日(月)オーストラリアのカーテン工科大学の学生さんと教職員約20名が来園し、短い時間でしたが農園見学をしました。

ゴーヤや四角豆など初めて見たという野菜には驚いていた様子。栄養大生にはあまり見向きもされないハーブを触ったり、柿の木を眺めたり興味津々。

大学内に農業体験できる施設があることをとてもうらやましがっていました。

本学は大学創設当初から農場を持って学生が農園体験を行なっています。日本でも珍しい大学なのではないでしょうか。これからも大切に存続させていきたいと思っております。



サツマイモ試食会

11月28日～30日

サツマイモを収穫してから約一ヶ月。だんだんと甘みが出てきたサツマイモを使って試食会を行ないました。

今年栽培したサツマイモは8品種。ホクホク系とねっとり系に分類して、焼き芋や揚げ物、煮物にして食べ比べをしました。学生によって好みもいろいろでしたが、焼き芋№1は「べにはるか」フライドポテト№1は「関東83号」でした。



同時に農園でとれた野菜を使った料理の試食を行い、秋のプチ収穫祭となりました。

ダイコン・ニンジン・サトイモの煮物
ルッコラ(セルバチカ)の味噌汁
タケノコハクサイのミルク煮
大根ごはん
バジルスコーン
獅子ゆずジャム
サトイモコロケ
ポップコーン
など



干し柿づくりに挑戦

保健栄養学科 保健養護専攻の学生がマイ包丁持参で干し柿作りに挑戦しました。

寒さにあたり、渋が抜けるにはひと月以上かかるかな。クリスマス前頃が食べごろです。



ダイコン組へ

ダイコンは徐々に収穫を始めてください。
(一度に持ち帰るのは大変です。)
キャベツ、ブロッコリーはもう少し待って
12月下旬には収穫しましょう。

農園体験 全体講義(最終)

12月12日(水)、19日(水)の昼休み
坂戸キャンパス4303教室にて