

講師：郡山女子大学食物栄養学科 菊池節子 教授

きのこ料理実演・試食会

～野生きのこをもとに作られたきのこを使って～

福島県で開発した「ほんしめじ(愛称:ふくふくしめじ)」と「なめこ」を使った料理実演・試食会を開催します。

本県のきのこ料理の背景や文化を学び、受け継がれてきた野生きのこの食文化に理解を深めてもらうことを目的としています。

ぜひご参加ください！！

開催日時：令和元年10月19日(土) 10:30～11:30

開催場所：福島県林業研究センター研修本館(きのこまつり会場内)

参加費：無料

試食品の配布：先着100名様

福島県オリジナル品種 ほんしめじ新品種

ふくふくしめじ



味と香り、歯ごたえの良さは絶品！

緻密な肉質感と深い味わい！

福島N5号



なめこ新品種

福島N6号



歯切れの良さとさわやかななめこの風味！

【事務局】

公益社団法人 福島県森林・林業・緑化協会
きのこ振興センター 担当: 鳴美

TEL. 024-947-2188 FAX. 024-947-6926

※ 本事業は、福島県森林環境税を活用しています。