

# 復活!「よこはま青果塾」

## 一般も参加、市場PRも

コロナ禍で中断されていた「よこはま青果塾」(山田伸幸会長)が、4年ぶりに同市場で再開された。70人以上が参加し、来年度から指定野菜に追加されるブロッコリーについて学んだ。

よこはま青果塾は2006年から横浜市中央卸売市場青果部の有志で開催され、今回が72回目。野菜・果物の知識を習得、広めることで消費拡大や食生活への取入れを

Rも狙う。主体は若手を中心とした同市場関係者、買參人だが、消費者など一般からも参加を募っている。他市場関係者の姿もみられた。

今回の講師は、サカタのタネ野菜統括部の春日大樹課長。花青素を食べるブロッコリーは収穫適期がバラつきやすく農家が何回も収穫しなければならず、日持ちがしないなど栽培の苦勞がある一方で、ビタミン類やタンパク質などの栄養価が非常に高く、消費が伸びていることを解説。

さらに中国、インドで販賣が伸びており、スペイン、ポーランド、ブラジルで「ブロッコリー消費拡大会議」が開かれるなど、世界的にも需要が拡大。それを後押しする

年は9月下旬~10月初旬に、もう一回実施予定。来年は以前のペースに戻し、5回の実施を計画している。

図るほか、横浜市場のP



(写真上)春日氏のブロッコリーの解説に耳を傾ける参加者 (下) 12種類が用意された試食

続いて試食が行われ、ブロッコリーを電子レンジに30秒、1分、3分それぞれ加熱したものや、煮、蒸し、茎の浅漬けなどのほか、メロン、サクランボなど12品が提供された。

なお横浜青果塾は、今春は9月下旬~10月初旬に、もう一回実施予定。来年は以前のペースに戻し、5回の実施を計画している。