

宮崎の食文化から「郷土愛」を育む 和食給食講習会



実施概要

日付 : 2021年8月5日(木)
時間 : 9:30~12:30
主催 : みやざきの食と農を考える県民会議
(宮崎県農政水産部農業流通ブランド課)
共催 : 宮崎県学校栄養士会
運営 : 和食給食応援団
参加費 : 無料
配信会場 : K・Pクリエイションズ(宮崎市旭1-6-25)
宮崎クリエイティブキッチンスタジオ
※現地参加希望の方には個別に詳細をお送りします。

プログラム

9:30~9:40 開会挨拶
9:40~10:20 【有識者講演】
宮崎県の食文化の地域性について
10:20~11:20 【パネルディスカッション】
伝承すべき宮崎県の食文化とは？
11:20~11:30 休憩
11:30~12:30 【和食料理人による調理実演】
こどもに残したい郷土食
12:30~12:40 閉会

食材の宝庫であり南北に長い宮崎県。今回は、宮崎の歴史ある食文化を農業や風土の視点から考えていただく和食給食の調理講習会をオンラインにて実施します。

二部構成とし、前半は「宮崎の郷土食から郷土愛を育む」というテーマに基づいて、宮崎県内の地域によって異なる食文化・郷土食についての講演と、有識者が考える伝承すべき宮崎県の食文化についてパネルディスカッションを行います。講演、パネルディスカッションには、有識者として宮崎の郷土食専門家や地域コミュニティの現場から郷土食に関わりのある栄養士、農家等の方に登壇していただきます。

後半は、宮崎県出身の和食料理人が考える「こどもに残したい郷土食」というテーマで和食給食献立の調理実演を行います。当日は、インターネット上の動画配信からリアルタイムで講習会の様子をお届けします。プロの和食料理人による調理実演も細部まで見えるよう最新機材を準備しておりますので、ぜひお気軽にご参加下さい。

和食料理人 日本料理 きたうら善漁。吉田善兵衛

延岡市北浦町出身。調理師専門学校卒業後、京都の日本料理店へ修業に入るも、家業を盛り立てるべく6年間漁師の道へ。日本料理店、ビストロ、オーストラリアの寿司店と様々な職を経て31歳で「きたうら善漁。」を開店。漁師の経験を生かし、地元食材の素材が持つおいしさを最大限引き出す「理(ことわり)を料(はか)る」ことを追求。農林水産省による、第6回料理人顕彰制度『料理マスタース』ブロンズ賞 受賞。



学校栄養士向け調理講習会 お申し込み方法【締め切り 8/4(水)】

- オンライン参加方法 ・ZOOMウェビナー（オンラインライブ配信）を使用。
- ① 右記QRコードより申し込み頂き、実施1週間前程度にメールにて接続方法、URL等の案内送付
 - ② 当日はインターネット環境下でパソコン等を用意して頂き、案内メールに添付されたURLをクリックするだけで簡単に参加できます※ご都合がつかない場合、申し込み頂ければ後日視聴が可能です。



お問い合わせ先：和食給食応援団（合同会社五穀豊穰）

MAIL: info@gokokuhoujou.jp FAX:03-6893-6712