

「香り」で食べる意欲を引き出す 残暑を乗り切る静岡水わさび調理実演会

2021年8月2日(火) 13:30~16:00

場所：学校法人鈴木学園
中央調理製菓専門学校三島校
(人数限定現地参加あり)

主催：静岡わさび農業遺産推進協議会

後援：静岡県教育委員会 健康体育課

参加費：無料

児童生徒に伝えたい静岡の世界農業遺産

【参加費無料】オンライン配信・人数限定現地参加/後日視聴も可能

数少ない日本原産の野菜のひとつであるわさびは、すがすがしい香りと爽やかな辛味で食欲を刺激します。湧き水を使って、自然環境との共存に成功した静岡の水わさび栽培は、2017年日本農業遺産に登録、続いて2018年には世界農業遺産に登録され、その栽培方法は、未来に残すべき人類の財産といえます。今回はみなさまに静岡県産水わさびについて知っていただく調理講習会を実施します。前半は水わさびを長年栽培されている県内生産者から、静岡県水わさびの栽培方法やその特徴、夏にわさびを食べることの意義などの効能についてもお話頂き、後半は三島市にお店を構える和食料理人「馳走 山傳」山下剛司氏から、すぐに献立に取り入れたい水わさびの活用献立の調理実習を行います。当日は人数を限定しての現地参加と、ZOOMウェビナーを活用したオンライン参加のハイブリッド形式です。チャット等で随時、質問・コメント双方向のやり取りが可能。ぜひみなさまのお申込をお待ちしております。

静岡わさび農業遺産推進協議会

世界に誇る伝統的なわさび栽培を未来へ継承していくために、わさび田の保全や伝統栽培の継承に係る活動を実施する。「静岡水わさびの伝統栽培」をイメージするロゴマークは、わさび田の美しい栽培風景をもとにしたデザインであり、緑の部分はわさび田とわさび本体、富士山は静岡県を、太陽は日本一のわさび産地であることを表現している。



静岡水わさび

和食料理人 山下 剛司 氏

静岡県伊豆市出身。「肩肘をはずらさず、和食をゆっくりと居心地の良い空間で楽しんでもらいたい」という思いで、2016年三島市に馳走山傳を設立。一期一会を大切に、四季折々、旬の新鮮な素材を吟味する。自然の持ち味を生かす料理で、静岡の地の恵みを三島市で奏でる。



タイムスケジュール

- 13:00～ 現地参加受付開始
- 13:15～ オンライン参加者受付開始
- 13:30～13:40 開会挨拶
- 13:40～14:20 【座学】水わさび農家による講演
- 14:20～14:25 休憩
- 14:25～15:40 【調理実演】山下 剛司 氏
- 15:40～15:50 感想共有・質疑応答
- 15:50～16:00 閉会挨拶 (オンライン参加者はここまで)
- 16:00～ 会場参加者試食 ※調整中、試食なしの可能性もあり

調理員調理講習会 お申込み方法
【8月1日(月) 締め切り】

右のQRコードを読み取りの上、参加フォームにご回答ください。お申込みいただいた方には後日、メールにて詳細のご案内をお送りします。講師への質問もお待ちしております！



お問い合わせ先：和食給食応援団（合同会社五穀豊穰）

MAIL: washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp FAX:03-6893-6712