

kumano★

地域食材活用スキル講座

食と農の学校



—参加者募集—

うみやまさとの美味しくにから
地域資源をまるごといただく
食と農の学校を開きます。

地域食材の調理スキルを学び、レシピ開発を通じて、地域の魅力を再発見。
「海の食材まるごと調理スキル講座」

日時：11月9日(土) 13時～16時30分

場所：那智勝浦町稲荷（いなり）漁港

南紀マリンレジャーサービス ホールウオッチング乗船場

- ①講義 『地域食材の有効利用』講師：吉田穰（信愛女子短期大学）
- ②調理実習と試食：イセエビ，魚のさばき方と調理実習
講師：米川亮治（南紀マリンレジャーサービス）
中島敦司（和歌山大学），湯崎真梨子（和歌山大学）

【次回講座予告】

- 11月30日(土) 「里の食材を食べようー地域食材活用スキル講座」
*高津気の方の指導によるめはり高菜の漬け方，地元野菜料理ほか
 - 1月11日(土) 「地域食材レシピ開発のスキル実習」
- *場所はいずれも，那智勝浦町高津気区民会館。13時～16:30

■参加申し込み：和歌山大学地域創造支援機構 湯崎真梨子

c16d001@center.wakayama-u.ac.jp

073-457-7563 または 073-457-7579

■全参加が見込まれる方の参加を優先。定員は15名程度/定員になり次第締め切ります。