

平成28年度いしかわ耕稼塾
 「農家民宿料理魅力アップコース」の開催について

- 1 主旨 里山里海への来訪者にとって、「農家民宿、農家レストラン」で提供される料理は、地域の食材を知り、器や行事などの食文化に触れる貴重な経験の場である。料理メニュー、おもてなし、お客様との対話などを充実させることにより、農家民宿等で提供される料理の魅力向上を図ることを目的とする。
- 2 対象者 農家民宿、農家レストランなどの実践者、料理担当者など
 (1) 公開講座 40人程度、(2) 実践講座 2地区程度
- 3 内容
 (1) 公開講座 (全3回の連続講座のため、可能な限りすべての講座に参加ください。)

	内 容	講師	方法	開催時期
1	・開講式 ・基調講演「朝ごはんは心をつかむ～農家民宿での体験を通じて～」 ・ワークショップ	向笠千恵子氏(東京、食文化研究家)、つぐまたかこ氏(ファシリテーター)	講義 ・ ワークシ ョップ	8月23日 (火) 健康の森 (輪島市)
2	・講義「石川の郷土料理、地域の食材と食文化、料理の基本(味付け、量、調理法など)」 ・講義「食品衛生の基本(食品衛法、食中毒対策など)」 ・実技「おいしいご飯の炊き方」	新澤祥恵教授(北陸学院大学)、村田先生((公財)石川県食品衛生協会)	講義 ・ 試食	9月28日 (水) 健康の森 (輪島市)
3	・講義「都市住民のニーズ、空間・テーブルコーディネート等の基礎」など ・閉講式	テーブルコーディネーターなど	講義	2月 下旬

(2) 実践講座 (今年度は能登町、穴水町の2地区で開催予定)

	内 容	講師	方法	開催時期
1	<現状を知る> ・郷土料理・地域の食文化の聞き取り、掘り起こし	-	各自 実習	-
2	<共有・記録> ・講義「お客様とのコミュニケーションの方法を学ぶ(料理を紹介する方法など)」 ・ワークショップ「各地域・家庭の郷土料理を共有し(歴史、特徴、調理のコツ、流通経路など)、3日分の朝ごはんメニューを考える」	つぐまたかこ氏(ファシリテーター)など	講義 ・ ワーク シヨッ プ	A地区: 10月 B地区: 12月
3	<料理の充実・磨きあげ> ・里山・里海料理、行事料理、家庭料理など、郷土料理の違いを学ぶ	料理人(温泉旅館、地元洋食店など)	調理 実習	A地区: 11月 B地区: 1月
4	<料理の充実・磨きあげ> ・おいしく見せる方法(盛り付けの工夫など) ・郷土料理のアレンジ(味付けなど) ・情報発信の方法(写真撮影など)	料理人(温泉旅館、地元洋食店など)	調理 実習	A地区: 11月 B地区: 2月

4 申込み・問合せ先

(公財)いしかわ農業総合支援機構 担当: 山崎、平谷 E-mail: info@inz.or.jp
 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目20番地 TEL: 076-225-7621 FAX: 076-225-7622

いしかわ耕稼塾「農家民宿料理魅力アップコース」

公開講座「朝ごはんんで心をつかむ！」

県では、本県の多種多様な食や食文化を中心に、それらに培われた伝統文化、伝統技術、美しい景観などの魅力を多様なサービスとして提供することで、里山里海への来訪者が一日でも長く滞在できる「スロートーリズム」を推進しています。スロートーリズムの取組みにおいて、「農家民宿、農家レストラン」で提供される料理は、地域の食材を知り、器や行事などの食文化に触れる貴重な体験の場です。

農家民宿、農家レストランを運営しているみなさんにとって、料理メニューやおもてなし、お客様との対話などが充実し、料理の魅力向上への一助となるよう、今年度より「いしかわ耕稼塾」に講座を開設しました。第1回目の公開講座です。お気軽にご参加ください。



日時：平成28年8月23日（火） 10時30分～13時30分

場所：石川県健康の森 総合交流センター多目的ホール

輪島市三井町中長谷12 ※のと里山空港より車で10分

電話：0768-26-1413

対象：農家民宿・農家レストランの実践者、料理担当者 など（40名程度）

参加費：お一人様 ¥500-（税込、昼食代として）

基調講演：「朝ごはんんで心をつかむ～農家民宿での体験を通じて～」

むかさ ちえこ
向笠 千恵子氏（食文化研究家、フードジャーナリスト）

東京・日本橋生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。

日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者で、志をもった生産者、おいしさ、民俗、歴史、器などを多面的にとらえながら、現代の食を綴っている。

農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」選定委員などを経て、農林水産省「食アメニティコンテスト」審査会長、「本場の本物」審査専門委員などを務める。福井県関係では、ふくいブランド大使、若狭おばま御食国大使など。『日本の朝ごはん』『日本の朝ごはん 食材紀行』（以上、新潮文庫）ほか、著書多数。2011年には、『食の街道を行く』（平凡社新書）でグルマン世界料理本大賞グランプリを受賞。



▼内容（予定）

- 10:30～11:30 基調講演（講師：向笠千恵子氏）
- 11:30～12:15 昼食（かあさんの学校食堂の特製「里山里海弁当」）
- 12:15～13:30 ワークショップ「心をつかむ朝ごはんメニューを考えよう！」

■「かあさんの学校食堂」の特製「里山里海弁当」

「かあさんの学校食堂」は、能登鉄道穴水駅から15km程行った海の近くにある旧兜小学校校舎を利用して、2013年に地元の元気なかあさん6人ではじめました。

海と山の両方の幸に恵まれた能登のおいしい食材をやさしくおいしく料理しています。お料理で能登を盛り上げていけるような、そんな場所でありたい！という想いで活動を続けています。



■つぐまたかこ氏（ワークショップファシリテーター）

フードコーディネーター、野菜ソムリエ。

兵庫県西宮市出身。（株）リクルート退職後、独立。1998年4月より金沢に転居。

フードライターとして女性誌、観光雑誌、企業PR誌などに執筆を行う他、旅館・レストランのメニュー開発、食のイベント企画、地域ブランドのアドバイス、各種講演・講師等も行っている。



いしかわ耕稼塾「農家民宿料理魅力アップコース」 公開講座 参加申込書（申込み締切：8月17日（水））

参加ご希望の方は、下記にご記入の上、申込先までFAXにてお申し込み下さい。

申込先：（公財）いしかわ農業総合支援機構 担当：山崎、平谷

FAX：076-225-7622 （電話：076-225-7621）

所 属			
連絡先 住所		連絡先 電話番号	
参加者名			
※欄が足りない場合はコピー等してください			