

平成29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 及び農家民宿サポートブックの発行について

- 1 主 旨 県では、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」を推進している。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 50人程度、(2) 実践講座 3地区

3 内 容

(1) 公開講座

	内 容	講師	開催時期・場所
1	<ul style="list-style-type: none"> ・開講式 ・講義「見て、知って、食べて美味しい能登の郷土料理」 ・講義「食品衛生の日常点検をしよう！」 	加藤重和氏(加藤キッチンスタジオ)、村田健一氏(石川県6次産業化プランナー)	6月27日(火) 13:30~16:30 石川県健康の森(輪島市)
2	<ul style="list-style-type: none"> ・講義「石川の郷土料理、地域の食材と食文化」 ・事例紹介「県内で活躍する農家民宿、農家レストラン」 ・体験「昔ながらの押寿司づくり」 	新澤祥恵氏(北陸学院大学短期大学部)、押寿し体験厨房金澤寿し、農家レストランむろたに	8月23日(水) 10:30~13:30 スタジオD o(金沢市)
3	<ul style="list-style-type: none"> ・講義「農家民宿のリピーターとなってもらう、また食べにきたいと思ってもらうために」 ・実演「能登の希少食材を使った料理」 ・閉講式 	フードコーディネーター、料理人など	1月下旬 奥能登行政センター(輪島市)

(2) 実践講座

場 所	開催時期	内 容
能登町	第1回: 7月21日(金)13:30~	塩蔵きのこ、山菜を使った郷土料理(調理実習)
	第2回: 10月中旬	地域で採れる希少食材を使った料理(調理実習)
穴水町	第1回: 6月28日(水)13:00~	初夏の食材を使った里海の郷土料理(調理実習)
	第2回: 1月下旬	地域で採れる希少食材を使った料理(調理実習)
珠洲市	7月中旬	郷土料理を再発見しよう(意見交換・調理実習)

4 「農家民宿サポートブック 能登の里山里海朝ごはん」の発行

昨年度実施した「農家民宿料理魅力アップコース」の講義内容や、料理人等が教授する料理魅力向上のコツ・注意点、能登の食材を活かしたレシピなどを紹介する冊子「農家民宿サポートブック 能登の里山里海朝ごはん」を発行した。この冊子は、今年度の公開講座等でも活用するほか、県内の農家民宿、農家レストラン等へ配布し実践の場での活用を図る。

5 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、畝 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