

平成31年4月9日(火)
(公財)いしかわ農業総合支援機構
青木・森本・平谷
TEL: 076-225-7621

2019年度いしかわ耕稼塾「スロートゥリズム農家民宿・ 農家レストラン講座～料理魅力アップ編～」の開催について

1 目的

県では、多種多様な農林水産物、伝統技術や伝統文化、景観などが連綿と受け継がれる里山里海に、食を中心に新しい価値を創造し、来訪者に新たなライフスタイルを提案する旅「スロートゥリズム」を推進しています。

そこで、今年度のいしかわ耕稼塾では、スロートゥリズムの拠点施設である農家民宿、農家レストランの実践者等を対象に、料理メニューやおもてなし、仲間づくりや集客のための情報発信など、毎回テーマを変えて、農家民宿等の魅力向上に資することを目的に公開講座を開催します。

今回は、著名な料理研究家と食品衛生の専門家を講師に迎え、料理の魅力アップに関する講座を開催いたします。

2 開催概要

- (1) 日 時 平成31年4月23日(火) 13:30～16:00
- (2) 場 所 奥能登行政センター(能登空港)4階 講義室
- (3) 対象者 農家民宿・農家レストランの経営者、料理担当者、
農家民宿開業希望者など、50名
- (4) 内 容 講義1「食品衛生の日常点検を徹底しよう！」
石川県6次産業化プランナー 村田 健一 氏
講義2「郷土料理の魅力ー水と空気と調味料ー」
柳原料理教室 副主宰 柳原 尚之 氏

3 申込み・問合せ先

(公財)いしかわ農業総合支援機構 担当: 青木、森本、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

スロ〜ツーリズム 農家民宿・農家レストラン講座 ～料理魅力アップ編～ 参加者募集！

里山里海への来訪者にとって、農家民宿や農家レストランで提供されるお料理や体験は、地域の食材を知り、伝統行事とかかわりの深い郷土食などの食文化など地域の魅力に触れることができる貴重な経験の場です。本講座は、宿で提供されるお料理の魅力アップや情報発信の手法、仲間づくりなど毎回様々なテーマで開催していきます。

開催日時 2019年 4月23日(火)
13:30～16:00

場 所 奥能登行政センター
(能登空港)4階 講義室

募集対象 農家民宿・農家レストランの経営者、
料理担当者、農家民宿開業希望者など

定 員 50名

参加費 無料

申込方法 裏面の申込書にご記入の上、
4月15日(月)までに郵送、FAX、メール
にてお申込みください。



当日のスケジュール

13:30 開会

13:40 講演・調理実演
「食品衛生の日常点検を徹底しよう！」
6次産業化プランナー 村田健一氏

14:50 講演
「郷土料理の魅力
ー水と空気と調味料ー」
柳原料理教室 副主宰 柳原尚之氏

16:00 終了 ※お料理の試食ができます！

柳原 尚之氏 プロフィール
東京農業大学で発酵食品学を学ぶ。
小豆島の醤油会社やオランダの帆船
でのキッチンクルーとして勤務後、
近茶流宗家の柳原一成氏とともに、
日本料理、茶懐石研究指導にあたる。
料理番組への出演の他、ドラマや時
代劇の料理指導・料理時代考証も
数々手がける。平成30年度農林水産
省より日本食普及の親善大使を任命
される。

2019年度いしかわ耕稼塾
スローツーリズム
農家民宿
農家レストラン講座
～料理魅力アップ編～

参加申込書

送付先F A X

076-225-7622

E-mail

info@inz.or.jp

申込締切

4月15日(月)まで

氏名 (ふりがな)		男・女 (歳)
所属		
住所	〒	
電話番号		
携帯電話		
E-mail		

◆当講座に応募した理由をお聞かせ下さい。

--

◆農家民宿に関して、今後学びたいことや知りたいことはありますか。

- 食品衛生、おもてなしの手法、料理の盛り付けや食卓のしつらえなど
- 農家民宿での体験メニュー、運営方法等についての情報共有
- 集客力をアップさせるための効果的な情報発信
- 農家民宿の経営ノウハウ
- その他 ()

◆自由記載欄 講演して下さる柳原氏にお聞きしたいことなどあればご記入ください

--