

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。