

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。