

和食の基本“だし”と、 愛知の食材や発酵調味料を学び、 和食文化を継承しよう！



「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

本格的ながら簡単にできるだし取り体験や和食料理の調理体験を通して、愛知の食材や発酵調味料について学び、日々の家庭で和食や地元食材を取り入れていきましょう。

日時

令和2年1月29日（水）

午前10時から午後3時まで（受付開始：午前9時45分）

会場

刈谷市中央生涯学習センター 3階 調理実習室

刈谷市若松町2-104（JR東海道本線・名鉄三河線「刈谷駅」南口より徒歩3分）

参加料

無料（事前に申込みが必要です）

定員

30名（定員を超えた場合は、抽選）



講師



おさだ はやひさ
長田 勇久 氏

小伴天はなれ 日本料理「一灯」料理長
一般社団法人和食文化国民会議 技・知恵部会幹事

食材から調味料までほとんど地元産を使い、この地ならではの洗練された料理を提供する、碧南市の名店「一灯」の料理長を務めるほか、西三河南部地域の食文化や伝統調味料に関する講座や愛知の伝統野菜の保存活動等、和食文化の継承や地産地消の推進に関する取組を精力的に実施しています。

献立

- ・三河地鶏と根菜の炊き合わせ
- ・五色なます
- ・ちりめんじゃこと

ふきの炊き込みご飯

- ・八丁味噌の赤だし
- ・豆乳ムース ※献立は変更となる場合があります。



その他、愛知県の伝統野菜や発酵調味料について御紹介します。

お知らせ&お願い

- ① 申込者多数の場合は**抽選**で参加者を決定します。
- ② 参加者には、抽選の有無に関わらず、**開催日の約1週間前までに「参加証」を送付**します。
「参加証」は当日必ず持参してください。
- ③ 申込後、都合が悪くなった場合は、速やかに食育消費流通課まで連絡してください。
- ④ 食物アレルギー対策は行っておりません。アレルギーをお持ちの方はご自身の責任でご参加ください。
- ⑤ 傷害保険に加入します。万が一、怪我等により保険を使うことになった場合は保険会社へ氏名等の情報を提供しますので、あらかじめ御了承ください。
- ⑥ 県の広報のため、研修会の様子を撮影させていただきますので、あらかじめ御了承ください。

申込方法

○ 下記の参加申込書に必要事項を御記入の上、**FAX、Eメール又は郵送**でお申込みください。

◆F A X 052-954-6940

◆E メール shokuiku@pref.aichi.lg.jp

(件名は「**和食調理講習会申込**」とし、以下の参加申込書の項目について、お知らせください。)

◆郵 送 〒460-8501 (住所記載不要) 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

申込期限：令和2年1月10日（金）【必着】

●当日の持ち物：エプロン、三角巾、ふきん、参加証（当日、会場受付でご提示ください。）

●問合せ先

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課
食育推進グループ
〒460-8501
名古屋市中区三の丸三丁目1-2
電 話：052-954-6396（ダイヤルイン）
F A X：052-954-6940
E-mail：shokuiku@pref.aichi.lg.jp



第15回
食育推進全国大会
in あいち
2020.6/27^土・28^日
愛知県国際展示場 (Aichi Sky Expo)

第15回食育推進全国大会

検索



「地元農産物を活用した和食調理講習会」 参加申込

氏 名	住 所	電話番号 (日中ご連絡が取れる 連絡先をご記入ください)	備考 (その他注意事項がありましたら 記入してください)
(かな)	〒 -	()	
		-	

※ 御記入いただいた個人情報は、本調理講習会以外の目的には使用いたしません。