

# 【オンライン開催】「おむすび」からコロナ時代の 学校給食のあり方を考える和食給食調理講習会



日時：2020年7月18日(土) 9:30-12:30

主催：全国農業協同組合中央会 協力：佐賀県農業協同組合 運営：和食給食応援団 参加費：無料

## ミシュラン一つ星料理人が伝える地元食材のおいしい調理法と、 これからの地域と学校給食の「むすびつき」

新型コロナウイルス流行により多くの研修が中止になっている学校給食関係者を対象に、オンラインでの調理講習会を実施致します。当日は佐賀県より配信を行い、参加申し込みを頂ければ、どこからでも参加が可能です。

当日は、素材の味を活かした調理を心がけているミシュラン一つ星獲得料理人「料理屋 あるところ」和食料理人平河直氏(福岡県福岡市出身、佐賀県唐津市)を講師にお招きし、学校給食で取り入れたい、お米の美味しさを引き立てる、地元食材を使用した素朴な味わいの和食の調理法を学びます。平河氏自慢のおむすびにちなみ、このコロナ時代の人と人のつながりについてもお話し頂きます。また、佐賀県内の米生産者から、子どもたちに伝えたいお米の魅力、農業の現状など、生産者ならではの視点からお話していただきます。

当日は、インターネット上の動画配信からリアルタイムで講習会の様子をお届けします。プロの和食料理人による調理実演も細部まで見えるよう最新機材を準備し、事前にわかりやすく説明いたしますので「オンライン参加に不安がある」という方も、お気軽にご参加下さい。詳しい情報は随時、事務局よりメールにて連絡いたします。

### 和食給食応援団 参加料理人 平河直氏

福岡市出身。富山の大学で伝統工芸を学んだのち、東京・福岡の懐石や割烹料理店で10年間修業。その後、古民家を改修し2015年に「料理屋 あるところ」を開業。ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版で一つ星を獲得。



### 佐賀県内 米生産者

年間を通じて昼夜の寒暖段差が少なく、過ごしやすい穏やかな気候で、四方を海・山・川など大自然に恵まれている。九州有数の米どころでありつつ、玉葱や大豆の生産量は全国トップクラスを誇る佐賀県。今回はそんな魅力あふれる佐賀県農業について生産者の専門的な知見から、地域に根ざした農業について学校給食の状況を交えて、ご講演頂く。

### 佐賀県農業協同組合中央会/全国農業協同組合中央会

心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝える「みんなのよい食プロジェクト」という運動を展開。和食文化の継承や米消費拡大への取組の一環で和食給食応援団と連携。

### 和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが設立。全国約70名の和食料理人と約70社の企業と共に栄養教諭と連携した献立開発や食育授業、調理実演などを行う。

栄養教諭・学校栄養職員・保育園栄養士・調理員調理講習会 お申し込み方法  
【7月11日(土)締切】右のQRコードを読み取り、参加申込フォームにご回答下さい

オンライン参加の流れ：申し込み受付後、事務局よりご案内メールを送付いたします。当日、指定時間前に届いたURLにログイン後、動画が配信されます。講師への質疑も是非！

お問い合わせ先：和食給食応援団（合同会社五穀豊穰）

MAIL: [info@gokokuhoujou.jp](mailto:info@gokokuhoujou.jp) FAX:03-6893-6712

