

提供日 2023/6/7

タイトル “ふじのくに食の都づくり仕事人”が「食の都講座」を行います！～地元浜松の食材の魅力講座及び三方原馬鈴薯を用いたスイーツレシピの紹介～

担当 静岡県西部農林事務所 地域振興課

連絡先 地域振興班 宗野有雅 TEL 053-458-7219



Shizuoka Prefecture

“ふじのくに食の都づくり仕事人”が「食の都講座」を行います！ ～地元浜松の食材の魅力講座及び三方原馬鈴薯を用いたスイーツレシピの紹介～

1 要旨

県では、県民が多彩な県産食材の魅力等について理解を深めるために、「ふじのくに食の都づくり仕事人」を講師とした体験型学習を行っています。

今回は、小学生を対象に仕事人の講義を通して地元食材の馬鈴薯の魅力にふれ、家庭における豊かな食生活を実現させるために開催します。

なお、JA とぴあ浜松が主催する馬鈴薯の収穫体験及び選果場見学が開催されます。

2 日程等

(1) 日時 令和5年6月8日(木)午前11時00分から午後0時30分まで

(2) 場所 JA とぴあ浜松 北地区支店 (西区伊佐地町21番地)

(3) 対象 小学生50人(3年生)

(4) 内容 「食の都講座」

○講師 ふじのくに食の都づくり仕事人

「THE ORIENTAL TERRACE」

総料理長 前川 智裕 氏

○内容 地元食材の魅力についての講話

『三方原馬鈴薯』を使用した

家庭で気軽に作れるスイーツレシピの紹介



(5) 備考 ・取材いただける場合は、事前にご連絡いただけますと幸いです。

(連絡先番号：053-458-7219 当日連絡先：090-8953-5048

(西部農林事務所 地域振興課 宗野))

・三方原馬鈴薯の収穫体験及び選果場見学の開催場所及び時間

収穫体験：西区大山町圃場にて午前9時40分から10時40分まで

選果場見学：中区花川町1405の1番地にて午後1時から2時まで

3 参考

「ふじのくに食の都づくり仕事人」とは



県は、県産の食材を積極的に活用し、農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として、これまでに535人(R4.3月時点)を表彰しています。仕事人は「食の都」の推進役として生産者と消費者をつなぎ、ふじのくにの“食”の魅力を広く発信しています。