

提供日 2023/2/9
タイトル 食の都料理講座を開催「地元シェフから学ぶ！地元食材の魅力とフードロスゼロおうちレシピ」
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 内山彩香 TEL 053-458-7219



食の都料理講座を開催

「地元シェフから学ぶ！地元食材の魅力とフードロスゼロおうちレシピ」

1 要旨

県では、県民が多彩な地元食材の魅力について理解を深めることにより、地元食材の消費拡大を図るため、「ふじのくに食の都づくり仕事人」による地元食材を使った特色あるレシピ開発を進めています。

今回は、多彩な地元食材の魅力について理解を深めるとともに、フードロス削減への関心を高めるため、三ヶ日町内の「ふじのくに食の都づくり仕事人」が開発したレシピを基に、料理講座を開催します。

2 日程等

- (1) 日時 令和5年2月16日（木）午前9時30分から11時30分まで
(2) 場所 三ヶ日町農業協同組合ふれあいセンター 1階 料理教室
（浜松市北区三ヶ日町三ヶ日 885）
(3) 対象 フレッシュミズカレッジ会員 10人
（JA みっかび女性部 若い世代を対象とした講座の会員）

(4) 内容

○講師 ふじのくに食の都づくり仕事人

「杜のふう」代表 堤 浩二氏

（浜松市北区三ヶ日町津々崎 367-1）

○内容 「地元食材」「フードロス削減」をテーマとした

家庭で手軽に作れる料理の調理実演、実習

(5) 主催 静岡県西部農林事務所、三ヶ日町農業協同組合

(6) 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（西部農林事務所 地域振興課 内山））



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（R4.11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。