いわき昔野菜プレミアム料理教室

chef:
片平 裕之

chef:
鈴木俊太郎

いわき市の伝統野菜（いわき昔野菜）を多くの方に知っていただく「いわき昔野菜プレミアム料理教室」も、おかげさまで第10回を迎えることができました。記念すべき今回は、初のダブル講師！『ララシャンスいわき』の洋食部門をけん引する、鈴木シェフ・片平シェフをお迎えし、おくいもやユウガオ、親孝行豆など、夏を代表するいわき昔野菜の新しい食べ方をご紹介します。

いわき昔野菜とは、名前の通り、いわき市で昔から作られてきた伝統野菜（在来野菜）ことです。収穫した野菜から種を採り、次の年に蒔き、そしてまた収穫して種を採る。そうした営みを、何十年、時には何百年もの間、途切れることなくつくられてきた希少な野菜です。それらは長い年月をかけて、その土地の気候や風土に馴染み、人々の衣食住を支え、親から子へと大切に受け継がれてきました。現在、「いわき昔野菜」は約 70 品種が確認されています。

2015.8.18（火） 開場 10:00 終了 14:00

会　場／いわき市立中央台公民館

材料費／1,000円

定　員／20名（お申込み先着順）

ご持参頂くもの エプロン・三角巾・メモ帳・筆記用具

お申し込み方法

申込用紙に必要事項をご記入の上、郵送またはFAXでお申し込みください。E-mail でも受け付けております。定員に達し次第受付を終了させて頂きますのでご了承ください。
※頂いた個人情報を第三者に無断で開示することはございません。

お申し込み・お問い合わせ先 ＜開催事務局＞

いわきリエゾンオフィス企業組合
〒970-8026 いわき市平作町 2-1-9 エスビル 2F
TEL 0246-**35-1430**　FAX 0246-**35-1431**
E-mail：agri@iwaki-liaison.co.jp　http://www.iwaki-liaison.co.jp

田人のカボチャ

大久の親孝行豆

永崎のユウガオ

山玉のおくいも

高久の金時豆

遠野のニンニク

※収穫状況によっては、使用食材を予告なく変更する場合がございます。ご了承下さい。

主催
いわき市 農林水産部 農業振興課
＜福島特定原子力施設地域振興交付金事業＞

第 10 回いわき昔野菜プレミアム料理教室参加申込書

お名前　　日中ご連絡のつく電話番号
　　－　　－

ご住所（〒　　－　　）

今回の料理教室は、何でお知りになりましたか？（今後の広報活動の参考までにお聞かせ下さい。）
1．DM　2．新聞（福島民友・福島民報・いわき民報）　3．ラジオ　4．フリーペーパー　5．知人などの紹介　6．その他