

受講者募集

“つくる”と“食べる”をつなぐ、二日間。 Tane to Tabemono

「T 2 T」。この言葉に、私たちは
2つの意味をこめました。

一つ目は、
種(Tane)から、食べ物(Tabemono)へ。
そしてもう一つは、
つくる(Tukuru)人から、たべる(Taberu)人へ。

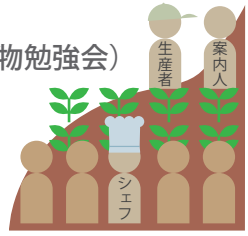
畑に行き、農家さんの話を聞き、
シェフが調理し、みんなで頂く。
野菜をつくる人。料理をつくる人。食べる人。
色々な方に参加して欲しい講座です。



講座内容

1日目:@ガーデン(畑での作物勉強会)

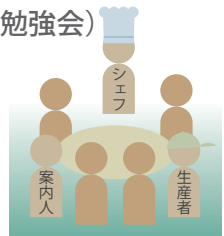
講座は2日間で1セットです。
一日目は畑で農家さんに話を聞きながら、野菜に触れ、個性豊かないわきの在来野菜について学びます。



畑案内人 **ジョン・ムーア氏**
SEEDS OF LIFE 代表。
在来種の継承やオーガニックの普及活動を通じ、地域の食文化の大切さを伝えています。

2日目:@キッチン(飲食店での勉強会)

一日目で学んだことをもとに、シェフが在来野菜を使った料理をつくります。実際に口にすることで、在来野菜の理解度を深めていきます。



お申し込み方法

下記参加申込書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。お申込み多数の場合、抽選とさせていただきます。

お申し込み受付期間・定員

- 01 2015年7月27日(月)→8月20日(木) 定員15名
- 02 2015年9月24日(木)→10月30日(金) 定員15名
- 03 2015年11月24日(火)→12月25日(金) 定員15名

2015年 **8/31** 月 開始: 14:30~ 研修農場: 平下高久 (いわき昔野菜実証圃場) **9/1** 火 開始: 18:30~ 会場: シェ・栗崎 (いわき市平南白土 2-10-6) 食事代: 3,240円
01 第一回は、市内に畑を借り、お店に使う野菜を自身で栽培するなど、野菜を知りつくした栗崎シェフが、夏の在来野菜を華麗に変身させます。
01 担当シェフ 栗崎 透さん

11/9 月 開始: 14:30~ 研修農場: 錦町 **11/27** 金 開始: 18:30~ 会場: テラツツア (いわき市中央台高久 1-13-3) 食事代: 3,240円
02 第二回は、いわきの食を担う若手シェフの挑戦! 地元食材を活かした、地域に愛されるレストランの在り方を、みんなで考えます。
02 担当シェフ 岩本直也さん (テラツツア 星真帆シェフ監修)

2016年 **1/13** 水 開始: 14:30~ 研修農場: 小川町 **1/14** 木 開始: 12:00~ 会場: スタンツア (いわき市平三町目 8-2-3F) 食事代: 3,240円
03 第三回は、地元農家と繋がり、いわきの食材をメニューに取り入れている北林シェフのイタリアンを頂きながら、自然農法やスローフードについて学びます。
03 担当シェフ 北林由布子さん

※天候や作物の生育状況により、会場や内容の一部が変更となる場合がございます。
※原則2日間参加できる方が対象となります。
※集合場所などの詳細につきましては、後日、参加者に直接通知致します。

<開催事務局> **いわきリエゾンオフィス企業組合**
〒970-8026 いわき市平字作町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

◆ふくしま農商工連携ファンド事業◆

■参加ご希望の回を○で囲んで下さい

<Tane 2 Tabemono 参加申込書>

01 02 03

■お名前 _____

■所属 (一般・飲食店関係者・生産者・その他) _____

■勤務先 _____

■ご連絡先住所 (自宅・勤務先) _____

〒 _____

■電話番号 _____

■E-mail _____