

令和5年度 丹南地域の伝承料理勉強会 実施要領

1 目的

丹南地域では、家庭で作られてきた郷土の伝承料理を昭和40年代頃より各地域の農協女性部や女性グループ等が惣菜や弁当に加工し、農産物直売所等での販売や農家レストランや宿泊施設などで食事提供をしながら、長年にわたり地域の特色ある食の事業が発展した。また、県でも伝承料理のレシピ化を図りってきたが、昨今では、作り手の高齢化や核家族化、移住者増加等を背景に、その技術継承が課題となっている。

そこで、郷土の伝承料理を提供したいと考えている飲食店や食品加工、宿泊施設の運営者、食関連の大学生、学校給食関係者等を対象とした丹南地域の伝承料理勉強会（全3回）を開催し、技術継承を進め、丹南地域の特色ある食の提供力を高める。

2 日時・会場・内容

各回の詳細は、別途、各回の開催要領を定めることとする。

第1回 テーマ：「丹南の郷土料理（秋）」

日 時：令和5年9月11日（月） 13:30～16:00

会 場：仁愛大学 調理室

その他：参集者全般向けとして開催

第2回 テーマ：「報恩講料理の実際」

日 時：①令和5年11月 9日 9:00～12:10

②令和5年11月10日 13:00～16:10

会 場：仁愛大学 調理室

その他：仁愛大学学生への授業として開催

第3回 テーマ：「丹南の郷土料理（冬）」

日 時：令和6年2月頃実施予定

会 場：仁愛大学 調理室

その他：参集者全般向けとして開催

3 参集者 農産物直売所等の食品加工事業者、宿泊施設運営者、農林水産事業者、食関連の大学生、農遊コンシェルジュ、6次産業化事業体、学校給食関係者等 各30名程度

4 協 力 仁愛大学

5 主 催 丹南農林総合事務所 丹南農業農村振興会