

## 平成30年度ふくい料理研修実施要項

- 1 目的 県内の食材を活用したふくい料理（メニュー）を開発して、県内農家レストラン等の誘客力向上を図る。
- 2 対象者
  - ・農家レストランやふくいの食材を活かした料理店等を経営している者
  - ・ふくいの食材に興味があり、新たに食や交流のビジネス開業を目指す者
  - ・ふくいの食材の魅力を再発見したい者
- 3 研修期間 平成30年11月～平成31年2月
- 4 募集人員 10名
- 5 受講料 無料
- 6 研修概要
  - (1) 場所 ふくい農業ビジネスセンター 調理実習室(越前市安養寺町142字27-1)  
※講義によって他の場所で実施することがある。
  - (2) 研修内容（全6回を予定）
    - ① メニューづくり研修 (11月下旬、1月中旬)  
講師が用意したレシピをもとに、受講生がとともに調理し、メニューづくりのポイントを学ぶ。
    - ② 食材探索（現地研修） (12月上旬、2月上旬)  
メニューづくりを考えるため、生産現場と開業された農家レストラン等を訪ねる。
    - ③ ふくい料理実践研修 (12月下旬、2月下旬)  
受講生が考案したメニューを調理し、料理家の評価を受けてメニューを完成させる。
  - (3) 講師 県内現役シェフ、料理人、料理研究家他
- 7 募集期間 平成30年11月9日（金）～11月26日（月）  
申込み先： 福井県地域農業課 農業人材支援室