

ふくいブランド講座のご案内

内容

●午後2時 開始

講座 ●午後2時10分～午後3時10分

伝統食文化を追求し続ける、「へしこ博士」による。

究極のへしこ講座

「へしこって何?」から「製法からその旨みの秘密は?」まで 科学的な根拠も交えてお話す、貴重な講座です。

講師：小坂康之氏

(へしこ博士・福井県立若狭高校教諭)

体験 ●午後3時10分～午後3時40分

12種類を食べ比べ。

これであなたも「へしこ通!」

鯖へしこから、こんなへしこもある?いわし、ふぐ、イカ、シイラを解説つきで食べ比べ!

講師：佐々木京美氏 (郷土料理研究家)

質問・交流タイム (自由参加)

●午後3時40分～午後4時10分

講師を囲んでの交流、質問タイムです。

取材対応致します。

講師プロフィール



こさか やすゆき
小坂 康之氏

福井県在住、若狭高校(海洋科学科)教諭
学校勤務の傍ら福井大学大学院博士課程でサバへしこの製造技術と品質形成について研究し、5年かけて博士(生物資源学)の学位を取得。現在は、福井県内をはじめ各地で一般の方に向けて昔ながらの製造法でへしこを作る「究極のへしこ講座」を開催。福井を代表する伝統食文化「へしこ」を追求し続けている。



ささき きよみ
佐々木 京美氏

郷土料理研究家、フードプロデューサー
「料理を通して 文化・自然・歴史と 地域の様子を伝える。」いまだ息づいている、福井県内の集落や漁村の気候風土に根差した日々の料理や加工品、もてなしの料理を、各地に出向いて調査・アドバイスをを行う。福井新聞社と共に小さな漁村、里山等地域の食にスポットをあてた動画「福井フードキャラバン」のプロデューサー。6次化プランナーとして商品開発多数。又、福井冬水ようかんは、福井の食文化としての情報発信、首都圏販売企画、PR等当初より関わっている。

日時：8月6日(月)午後2時～午後4時10分
会場：ふくい南青山2912F 港区南青山5丁目4-41

「へしこ」の秘密。

一度食べたなら、やみつき!
美味しく健康にもいい、福井が誇る究極のスローフード。

日本テレビ
秘密のケンミンSHOWで
ブレイク!

6月21日の「秘密のケンミンSHOW」でも紹介された。

福井の伝統的な保存食「へしこ」。

厳しい北陸の冬を乗り切るために

受け継がれてきた「へしこ」は

酒の肴に「ごはんの友に

一度食べたなら、忘れられない味。

今や全国的な人気を得つつある「へしこ」。

その美味しさの秘密や、

発酵の原理などを、「へしこ博士」小坂康之氏が

科学的な視点も交えて講演。

「へしこの食べ比べ」も実施します。

主催 福井県

お申し込み方法 / お申し込みは、下記必要事項をメールにてお送りください。お申し込み締切 / 定員に達し次第締切と致します。受付後、申込完了メールをお送りします。

*3日営業日以内に申込完了メールが届かない場合はTEL.0776-36-9300までご連絡下さい。

会社名 部署名	名前	(参加人数) 人
メールアドレス	TEL	

申し込み先

ふくいブランド講座事務局

メール

fukuiken@urala.co.jp

*タイトルの欄に「ふくいブランド講座(へしこ)」と入れてお送りください。

問い合わせ先

TEL.0776-20-0422

(福井県観光営業部ブランド営業課/朝井)

FUKUI
HAPPINESS

来る人も
住む人も
しあわせ福井

福井県