

発信年月日：平成27年9月9日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1267
経済観光部 成長戦略推進課	石本 徹	沖村 将啓		FAX 0837-22-6345
件名	料理研究家 馬場香織先生指導による 『第5回食のワークショップ』開催！！			

長門市の豊かな食資源を「見て」「作って」「食べる」ことで、地元住民が地元食材を認識し、新たな商品（メニュー）開発へのきっかけづくりの場とすることを目的に、下記のとおり『食のワークショップ』を開催します。

記
1 開催日・会場・内容

- 日時 平成27年9月13日（日） 9:00～14:00 ワークショップ
※平成27年9月12日（土） 13:00～ 仕込み
- 会場 長門市役所三隅支所「調理室」「研修室」（長門市三隅中 1473 番地）
- テーマ 「長門産 大地の恵み」
- 講師 馬場香織（料理研究家） 金丸弘美（食環境ジャーナリスト）
※講師は別紙参照
- 内容 ①講師による調理実習 ②地域食材のワークショップ ③試食会

2 参加予定人数

- 一般参加者 約25人（ワークショップ・試食会）
- 招待者 約15人（試食会）

- 3 日程**
- | | | |
|----------|--------|-----------------|
| 9月12日（土） | 13:00～ | 調理実習に使用する食材の仕込み |
| 9月13日（日） | 9:00～ | 事前説明・講師の紹介 |
| | 9:10～ | 調理実習 |
| | 12:00～ | 試食会 |
| | 12:45～ | 長門市産食材のワークショップ |
| | 13:30～ | 講評・アンケート記入 |
| | 14:00 | 終了予定 |

- 4 主に使用する食材** 白オクラ、長門ゆずきち、長州黒かしわ、かぼちゃ、清風ネギ、小松菜、穂垂米、ブドウ、黒アナゴ、モズク

5 問い合わせ先

長門市 経済観光部成長戦略推進課 担当：沖村
TEL：0837-23-1267 FAX：0837-22-6345

講師紹介

■馬場香織（料理研究家、フードコーディネーター）

シカゴ、ニューヨークなど、長年に及ぶアメリカでの生活のなかで、各地域の食卓や各国の食文化に触れる。その後ヨーロッパをはじめ、北アフリカやアジアなど各国で料理を学びながら、食に関する知識を深め、CPA 認定チーズプロフェッショナル、CGC 認定フードマエストロなどを取得。さらに、これまでの経験と知識をもとに、東京都の自宅にて「馬場香織クッキングサロン KAORI SALON OF CULINARY ARTS」を主宰。現在では、多数の著書を出版するほか、料理研究家としてテレビや雑誌で活躍中。

■金丸弘美（食環境ジャーナリスト、食総合アドバイザー）

地域に根付いた食文化を再発見し、各地の元気をネットワーク化することを実践の場から発信している。「食からの地域再生」「食育と味覚ワークショップ」「地域デザイン」をテーマに全国の地域活動のコーディネート、アドバイス事業などを行っている。また、行政機関と連携した食からの地域創り、特産品のプロモーション、食育事業のアドバイザーとして活動。2008年からの総務省地域力創造アドバイザー事業、農林水産省ブランド化支援事業プロデューサーに、2009年から内閣官房地域活性化応援隊地域活性化伝道師に任命されている。