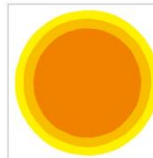




和食
給食
応援団



日本の
ひなた
宮崎県

みんなで作ろう！ 2人の料理人と宮崎県産食材でつくる オンライン家族料理教室

開催日時：2022年10月30日（日） 9:30~12:00
対象者：宮崎県内の小中学生（未就学児も可）とその家族

参加費無料！

※各家庭での食材費は
自己負担です。



宮崎県には野菜やお肉、魚に果物まで、たくさんの食材があります。
今回は宮崎市・延岡市の和食料理人を講師に、「みやざき育ち」の食材を活用した、これからの季節に
ぴったりなお鍋を作るオンライン家族料理教室を行います。
「共食（きょうしょく）」という言葉を知っていますか。家族や仲間が食卓を囲んでコミュニケーションを
とりながら食事することを「共食」と言い、メリットがあります。みんなで楽しくお話ししながら宮崎の「食」を
感じませんか？
1週間前を目安に事前にお送りするレシピを参考に食材をご用意いただき、和食料理人の調理実演を
見ながら、調理実習を行っていただくスタイルとなります。食材をご用意できない場合は、視聴のみでの
参加も可能です。

和食料理人 きたうら善漁。吉田 善兵衛氏



延岡市北浦町出身。調理師専門学校卒業後、京都にて修行、家業を盛り立て
るべく6年間漁師の道へ。様々な職を経
て31歳で「きたうら善漁。」を開店。漁師
の経験を生かし、地元食材が持つおい
さを最大限引き出す「理（ことわり）を料
（はかる）」ことを追求。農林水産省によ
る、第6回『料理マスタース』ブロンズ賞、
受賞。

和食料理人 國酒 松 小松山 龍辰氏



21歳で焼酎蔵の熱量に感銘を受け、毎年
県内の蔵の仕込みに参加。26歳で飲食業
界へ転職。味わいや蔵の背景を踏まえた提
案型の接客を行い、宮崎焼酎の認知に努
める。2年間修行し、2020年に宮崎市に
独立開業。蔵元からの信用を獲得しなが
ら、“宮崎焼酎を伝える人”として、一杯の価
値を高める為に日々尽力する。

内容）前半：県内農家・漁師による農水産業のお話 後半：和食料理人による調理実演、参加者は各家庭で調理実習

主催：みやざきの食と農を考える県民会議
（宮崎県農政水産部農業流通ブランド課）

後援：宮崎県教育委員会

運営：一般社団法人和食給食応援団

お問い合わせ先：和食給食応援団（合同会社五穀豊穡）<https://forms.gle/5kuUXR7f3TLWkCtz9>

MAIL: washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp FAX: 03-6893-6712

お申し込みはこちら⇒

10月29日（土）締切

※二次元バーコードを読み込むことができない場合は、
下記のURLからもお申し込み可能です

