

提供日 2023/1/27
タイトル 調理専門学校生が県産食材を学ぶ「食の都」の授業を開催
します
担当 経済産業部 産業革新局 マーケティング課
連絡先 6次産業推進班 廣瀬
TEL 054-221-3713



調理専門学校生が県産食材を学ぶ「食の都」の授業を開催します
(西部地域 テーマ食材：有機野菜)

1 概要

料理人を目指す調理専門学校生が、県産食材の特徴や魅力を生産現場等で知り、先輩料理人（ふじのくに食の都づくり仕事人）から地域に根ざし育まれてきた食文化等を学ぶ、「食の都」の授業を開催します。

2 授業の特徴

- ・「しずおか食セレクション」に認定された食材（各回1品程度）の生産現場の訪問と、学校内での調理実演の2回（2日間）構成で行います。
- ・生産現場訪問では、学生が普段あまり見ることができない農場等で生産者から説明を受け、質疑を行います。
- ・学校内での調理実演では、県産食材を活用した料理を提供する「ふじのくに食の都づくり仕事人」が講師となり、デモンストレーションを交えた授業を実施します。

3 授業の詳細

対象：東海調理製菓専門学校（浜松市）学生50人程度
テーマ食材：有機野菜

		詳細
場 生 訪 産 問 現	開催日	2月6日（月）、2月14日（火）PM
	訪問先①	（株）しあわせ野菜畑（掛川市上西郷）
	訪問先②	（株）KADODE OOIGAWA（島田市竹下）※2月6日のみ
調 理 実 演	開催日	2月7日（火）、2月15日（水）PM
	講 師	深田浩介氏（和食処 なかや）
	場 所	東海調理製菓専門学校（浜松市中区板屋町）

4 前回までの授業の様子（東部・中部実施分）



5 問合せ先

静岡県経済産業部マーケティング課 〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6
電話 054-221-3713、FAX 054-221-2698、E-mail: marke@pref.shizuoka.lg.jp
※取材を希望される場合は、場所や日時の詳細をお伝えしますので、上記問合せ先（担当者：廣瀬）に御連絡ください。