

提供日 2022/11/09
タイトル ガストロノミー関連イベントの開催
担当 スポーツ・文化観光部 ふじのくに地球環境史ミュージアム
連絡先 企画総務課
TEL 054-260-7111



有名料理長と学ぶ「ガストロノミーツーリズム」 in ふじミュージアムを開催します!! (第2回：令和4年11月13日)

1 要旨

ガストロノミー（食文化）ツーリズム推進の一環として、ふじのくに地球環境史ミュージアム（静岡市駿河区大谷）において、「有名料理長による県産品の調理実演と講演等」を内容とする食関連イベントを、年度末までに計4回開催します。

第2回は11月13日（日）に、「地産地消を考える～静岡のワサビ？ 京都のエビイモ？」をテーマに開催します。

7月に実施した三國シェフに続き、今回は招聘料理長に和食の村田吉弘氏をお迎えし、地元食材の「エビイモとワサビ」を使用した調理実演等を行います。

2 概要

(1) 第2回の内容（別紙チラシ参照）

タイトル	有名料理長と学ぶ「ガストロノミーツーリズム」 in ふじミュージアム
日時	令和4年11月13日（日）14時～16時15分（予定）
場所	ふじのくに地球環境史ミュージアム2階講堂
参加者	一般（料理関係者を含む）60人を予定
テーマ	地産地消を考える～静岡のワサビ？ 京都のエビイモ？～
招聘料理長	「菊乃井（京都）」の主人 村田 吉弘 氏
主な内容	○ 料理長と館長のトークセッション 【約40分】 ○ 研究員の食材解説 【約15分】 ○ ワークショップ（調理実演） 【約45分】 (注) 5人程度による試食を予定しています

(2) 開催予定時期（第3回目以降は、現時点での暫定的な予定）

7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	●(7/18済)			●(11/13)		●		●