

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

テーマ

地産地消を考える  
～静岡のワサビ? 京都のエビイモ?～

開催日

11/13 [日]

使用食材

ワサビ、エビイモ

開催内容

- 村田料理長と当館佐藤館長によるトークセッション
- 当館研究員による“地球環境史的”食材解説
- 村田料理長による調理実演



ワサビ

天竜川



エビイモ



静岡県は多種多様な生き物(食材)の宝庫。各回のテーマに沿った有名シェフによる調理実演や当館館長との対談、研究員による地球環境史の観点からの解説を通して、静岡の「食」の魅力に迫ります。静岡の食材の歴史や文化・食べ方とともに、その背景にある豊かな自然環境について考えてみませんか。

- 会場／ふじのくに地球環境史ミュージアム 2階講堂
- 時間／13:30 開場 14:00 第一部開演 / 15:15 第二部開演 16:15 終演(予定)
- 定員／60名(すべて自由席)
- 料金／無料(別途観覧料が必要です。)
- 申込方法／右記二次元コードから申込
- 受付期間／令和4年10月15日(土)～11月4日(金)  
※申し込み者が定員を超えた場合は抽選を行います。
- 当選発表／令和4年11月7日(月)までにEmailでご連絡いたします

お申し込みは  
コチラ!



菊乃井主人

村田 吉弘氏



ふじのくに  
地球環境史  
ミュージアム  
Museum of Natural and  
Environmental History, Shizuoka

〒422-8017 静岡市駿河区大谷5762(旧 県立静岡南高校)  
電話/054-260-7111 開館時間/10:00～17:30(休館日/毎週月曜)  
<https://www.fujimu100.jp>