

自然がおいしい、心がうれしい。



「おいしがうれしが」食のおもてなしセミナー ～「滋賀のかぶ」を知る～



県内の料理人や接客する従業員の方々が県産食材生産現場を訪れ、旬の「かぶ」の生産環境やおいしさを知っていただくことを目的にセミナーを開催いたします。

第1回目のテーマは「かぶ」。かぶ畑を訪ね、生産者さんと意見交換を行っていただき、野菜ソムリエ上級プロである立花尚子氏より「滋賀のかぶ」についてお話しいただき、地域ごとの「かぶ」の魅力を知る機会にさせていただければと思います。

と き 平成29年 11月7日 (火)
9時30分～15時15分 (予定)

参加費 (昼食代のみ参加者負担)

2,000円 (税込)

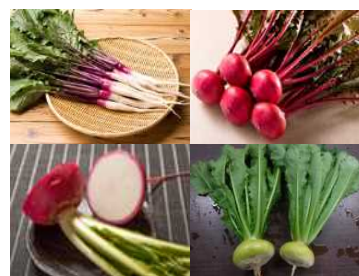
プログラム

- 9:30 近江八幡駅南口集合
- 10:20 JAグリーン近江日野東支店 (マイカーの方はこちらでの集合可)
- 10:30 日野町の原産日野菜産地 (畑) 見学 60分
- 11:45 近江日野商人ふるさと館旧山中正吉邸にてセミナー 30分
- 12:15 昼食: 旧山中正吉邸にて地域の伝統食「鯛そうめんご膳」
- 14:00 グリーン・ファーム湯ノ口で「赤かぶ」畑の見学 45分
- 15:15 近江八幡駅にて解散

※集合場所から解散場所までの移動は中型バスにて送迎いたします。

《セミナー》「滋賀のかぶ」を知る

滋賀県内で作られている「かぶ」について、伝統野菜、在来種を中心にその歴史や特徴を中心に全国から見た滋賀の「かぶ」の魅力について紹介します。



講師 立花 尚子 氏



<プロフィール>

日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ上級プロ
滋賀大学社会連携研究センター 客員研究員
株式会社バナナハート 代表取締役

主催 滋賀県農政水産部食のブランド推進課

問合せ先 (株)JT B西日本 大津支店内「おいしがうれしが」食のおもてなしプロジェクト事務局

mail : otsu-1@west.jtb.jp

〒520-0043 大津市中央3-1-8 大津第一生命ビルディング

TEL : 077-522-4103



滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト

滋賀の **おいしい** コレクション