



上越はつらつ元気塾

平成28年度テーマ「上越の食の元気を探る」

今年度のテーマは「上越の食の元気を探る」。ユネスコ無形文化遺産に指定された「和食」と上越について学び上越の元気を探りましょう。

参加無料

とき

11月28日(月)午後6時~8時30分

ところ

上越市西城町 上越教育大学 学校教育実践研究センター

プログラム

シーン1 塾講義「上越、食の宝をさがす」

上越教育大学 自然・生活教育学系 教授

みつなが しんいちろう
光永 伸一郎 さん

大学では食物に関する授業全般を担当し、上越の発酵食品を使った料理教室を企画するなど「和食」や「日本型食生活」を中心とした食育活動も行っている。上越発酵食品研究会メンバー。



上越市西城町 1-7-2 附属小学校横

シーン2 トークセッション「上越の美味・珍味」

新潟県日本調理技能士会会長・日本料理マイスター

戦国時代の文献を基に、謙信公の饗宴料理を再現した「かちどき飯」や、地元食材にこだわりの上越の味覚を凝縮させた「上越のごっつお」開発の中心人物としても知られている。

(資) 山本味噌醸造場 専務取締役

創業 100 年の老舗味噌蔵元。発酵活用の万能ソース「タマリブ」はヒット商品。2016 年に新商品「メギ味噌」発売開始。

LLC まちみらい直江津社員、直江津中央商店街理事

リアルエステイトZEST代表。直江津おかず屋い〜あんばい縁起堂プロデューサー。海産物を堪能する「四十物(あいもの)祭り」に関わり、ストーリーづくりや商品開発を手がける。

コーディネーター：上越はつらつ元気塾 塾長
(新潟県立看護大学 学長)

中原 久雄 さん

山本 幹雄 さん

保坂 清美 さん

渡邊 隆

交流会

「話題の上越の美味・珍味を食べてみよう」

午後8時45分~9時30分 会費/2,500円(日本酒付) 同会場にて **先着30名**



申込み

当日参加も可能ですが、できるだけ事前にお申込ください。
交流会に参加ご希望の方は11/24(木)までにお申込みください。

主催 / 特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾

事務局: 上越市高土町 1-8-3 TEL.025-521-2627 FAX.025-520-4151 E-mail: genki@echigo-joetsu.com

FAX.025-520-4151

上越はつらつ元気塾(11/28) 参加申込書

申込者氏名

所属

連絡先電話番号

参加者氏名	所属	交流会 (会費 2,500 円)

◎お知らせいただいた個人情報は、上越はつらつ元気塾のみで使用いたします。

交流会参加の方は○をつけてください↑