



夏都合により、メニュー開発検討会も
下児のあり延期です。併せて料理
講習は通りを絶します。

庄内総合支庁長記者懇談情報提供項目
令和5年11月30日(木)
産業経済部地域産業経済課

大学生が庄内の食文化を体験してメニューを開発！

「旬の食材 味わいキッチン」郷土料理実習及びメニュー開発検討会を開催

地元の大学生を対象として、庄内地域の多彩な食材や豊かな食文化を紹介し、庄内の「食」の魅力について理解を深める体験事業「旬の食材 味わいキッチン」の第2弾として、郷土料理実習及びメニュー開発検討会を開催します。

今回は、納豆汁や季節の食材を使った郷土料理の実習のほか、酒田市日向地区の「日向里カフェ」で料理提供などを行っている東北公益文科大学サークル「Praxis」と連携し、カフェで提供する庄内産食材を使ったメニューの検討会を併せて開催しますので、取材くださるようお願いします。

※東北公益文科大学サークル「Praxis」について

・酒田市日向地区の「日向里カフェ」の店長として毎月第3土曜日に、同地区で育てられた作物などを使った料理メニューを提供するなど、同地区をフィールドに地域住民と一緒に課題解決に取り組んでいる。

【事業概要】

1 日時 令和5年12月9日(土) 午前9時30分から午後3時まで

2 対象 東北公益文科大学及び山形大学農学部の学生
東北公益文科大学サークル「Praxis」メンバー } 計20名程度

※メニュー開発検討会(午後1時～3時)はPraxisメンバーのみの参加となります。

3 内容

時間	内容	講師	場所
9:30 ～ 10:30	季節の食材による調理実習 *からとり芋と干し柿を使った料理の実習	「食の都庄内」親善大使 土岐 正富氏	酒田市日向コミュニティセンター(酒田市上黒川家ノ東19-2)
10:40 ～ 12:50	郷土料理づくり体験・実食 *納豆汁づくり体験と実食(昼食)	酒田市老人クラブ連合会八幡支部の女性委員	
13:00 ～ 14:00	メニュー開発検討会 *今年度の庄内の食の学びの振り返り *日向里カフェで提供するメニューの検討	「食の都庄内」親善大使 土岐 正富氏 (アドバイザー)	

4 主催 「食の都庄内」ブランド戦略会議

(鶴岡市、酒田市、三川町、庄内町、遊佐町及び庄内総合支庁で構成)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



担当：地域産業経済課
農産物利用拡大・調整専門員
足田志乃
電話：0235-66-4723