





報道機関への情報提供

項 目	令和元年度 第2回 宮古地方『「食の匠」の技』公開講座
日 時	令和2年2月4日(火) 10:30～13:30
場 所	県宮古地区合同庁舎2階 栄養相談室(宮古市五月町1-20)
内 容	<p>「宮古地方食の匠の会」では、宮古地方の『岩手県「食の匠」』の認定料理及びその技について、一般消費者の方々に対し伝承を図るため、公開講座を開催しています。今年度第2回目として、下記のとおり開催いたしますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。</p> <ol style="list-style-type: none">1 日 時 令和2年2月4日(火) 10:30～13:302 場 所 県宮古地区合同庁舎2階 栄養相談室3 講 師 ① 岩泉町 昆東子(松茸入りひつつみ) ② 山田町 佐藤ミノリ(お団子)4 日程及び内容 10:40～12:30 技の公開(実演) 12:40～13:10 試食・交流5 参加者 一般消費者20名、岩手県「食の匠」10名予定6 主 催 宮古地方食の匠の会7 後 援 宮古農業改良普及センター、宮古地方農業振興協議会 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><岩手県「食の匠」とは> 県では、永年受け継がれてきた地域の食文化や郷土料理等に関する知識・技術を受け継ぎ、その情報発信と次代への伝承ができる者を「食の匠」として認定しています。</p><p><宮古地方食の匠の会とは> 宮古地方における岩手県「食の匠」のネットワークづくりを促進し、情報交換・技術研鑽を図るために結成された「宮古地方食の匠の会」では、地域における伝承活動に取り組んでいます。</p></div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>松茸入りひつつみ</p></div><div style="text-align: center;"><p>お団子</p></div></div>
特 徴	<ul style="list-style-type: none">・宮古地域の一般消費者の方々から岩手県「食の匠」の技を間近で学ぶことができる講座です。・岩泉町では、昔は米があまりとれなかったため、ヒエや小麦などが多く作られていました。「ひつつみ」は、準主食として各家庭で食べられていたものです。・「お団子」は、米の生粉を使い、昔から彼岸や仏事に作られていました。普段のおやつやこびるにも作られますが、普通は平たく、仏事の時は真ん丸に作ります。
取材時の留意点	<ul style="list-style-type: none">・実演風景が撮影可能な時間帯は、10:40～12:30頃となります。・御取材いただける場合は、対応の準備等ございますので、<u>2月3日(月)12:00</u>までに下記問合せ先宛て御連絡くださるようお願いいたします。
問合せ先	宮古農業改良普及センター 技術主幹兼地域指導課長 藤沢巧、主査農業普及員 米澤美穂 (電話:0193-64-2220 内線301、308 FAX:0193-64-5631)