





## 報道機関への情報提供

項 目	令和元年度 第1回 宮古地方『食の匠』の技』公開講座
日 時	令和元年6月18日(火) 10:30～13:30
場 所	新里生涯学習センター・玄翁館 調理実習室(宮古市茂市第5地割2)
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1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"><li>1 日 時 令和元年6月18日(火) 10:30～13:30</li><li>2 場 所 新里生涯学習センター・玄翁館 調理実習室(宮古市茂市第5地割2)</li><li>3 講 師 ① 宮古市 佐々木悦子(梅大福) ② 岩泉町 邊見むつ子(鮭の親子ずし)</li><li>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</li><li>5 参加者 一般消費者13名、岩手県「食の匠」11名予定</li><li>6 主 催 宮古地方食の匠の会</li><li>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</li></ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>&lt;岩手県「食の匠」とは&gt; 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>&lt;宮古地方食の匠の会とは&gt; 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>梅大福</p></div><div style="text-align: center;"><p>鮭の親子ずし</p></div></div>
特 徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>・大福もちはお祭りや、人が集まる行事などの時につくります。梅大福は、新里の梅の里づくりにあわせた特産加工品です。</li><li>・鮭の親子ずしは、鮭の新巻とはらこ、岩泉町特産のわさびを使ったちらしずしです。</li></ul>
取材時の留意点	<ul style="list-style-type: none"><li>・実演風景が撮影可能な時間帯は、10:40～12:30頃となります。</li><li>・御取材いただける場合は、6月17日(月)までに下記問合せ先まで事前にご連絡くださるようお願いいたします。</li></ul>
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)