

旭川市報道依頼

各報道機関 様

KJ00011325

2022年12月7日

| | |
|-----|---|
| 発信課 | 農政部農業振興課 |
| 担当者 | 澤田 結夢 |
| 連絡先 | 電 話 0166-25-7438 |
| | F A X 0166-26-8624 |
| | E-mail nougyousinkou@city.asahikawa.hokkaido.jp |

| | |
|---------------------------------------|---|
| 分 類 | イベント・行事 <input checked="" type="checkbox"/> 募集 <input type="checkbox"/> 契約・入札 <input type="checkbox"/> 会議・説明会 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> |
| 日 程 | 令和4年12月13日(火) 13:25~15:15 |
| 発表項目 (行事名) | 市内中学校にて特別講師による出前講座を実施 |
| 概 要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。) | <p>市内中学校にて、本市職員、農業者、そして旭川市出身の下國シェフを講師とした出前講座を行います。</p> <p>1 場所 附属旭川中学校(春光4条2丁目) 2 日時 令和4年12月13日(火) 13:25~15:15(5, 6校時) 3 内容 別紙参照</p> |
| 添付資料 | 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> |
| 報道(取材)に当 たってのお願い | <ul style="list-style-type: none"> ・生徒の姿は一切撮影することができません(生徒の後ろ姿等も不可)。 ・講師のみ写真の撮影が可能です。 ・学校に事前に了承を得るため、12月12日(月)までに農業振興課までご一報ください。 |
| 備 考 | なし |

「持続可能な食生活～旭川の3つの食材を使って無駄なく調理しよう～」
における出前講座について

1 概要

附属旭川中学校で行われる「持続可能な食生活～旭川の3つの食材を使って無駄なく調理しよう～」という単元の授業の一つとして、本市から講師を派遣し、出前講座を行います。

今回は、特別講師として東旭川で冬期野菜の生産を行っている守屋氏と旭川市出身の下國シェフをお招きし、農業生産の現場と実需者である料理人という視点で、それぞれ講話をしていただきます。

また、下國シェフによる調理実演については「無駄なく調理する」というテーマのもと、守屋氏が栽培した寒締めほうれん草を使用し、生徒に活用事例を紹介します。

2 場所

北海道教育大学附属旭川中学校（春光4条2丁目1-1）

3 日時

12月13日（火） 13時25分～15時15分（5,6校時）

4 内容

(1) 「旭川の農産物と地産地消について」

旭川の農業の特徴や生産されている農産物、地産地消について説明します。

講師：旭川市農業振興課 澤田 結夢

(2) 「冬期野菜の生産と規格外品について」

冬期野菜生産の様子や、現場で発生する規格外の野菜について、画像や動画とともに説明します。

講師：農業者 守屋 大輔

(3) 「炊くだけじゃない！お米の可能性」

お米を使用したイベントの事例とともに、新たな可能性や、料理の楽しさについて伝えます。

講師：料理人 下國 伸

(4) 「旭川産寒締めほうれん草の調理実演」

守屋氏が生産した寒締めほうれん草を3部位に分け、余すことなく活用する調理実演を行います。

講師：料理人 下國 伸