

発酵・食農 フォーラム

味噌と食育、地産地消

発酵文化・伝統食として身近な
横手の味噌の再発見や
横手産を食材とする料理の普及
また 幼少期からの食育活動や
地産地消の大切さなどを
考えていただく絶好の機会です
ぜひご参加ください

入場
無料

日時

平成29年2月25日(土)
13:00~16:30(開場12:30~)

会場

かまくら館 ホール
横手市中央町8番12号

- 13:00~横手の食材を使ったレシピコンテスト2016表彰式
よこて発酵文化研究所「よこて味噌(仮)開発プロジェクト」発表会
※レシピコンテスト受賞作品(干しもち汁)の振舞もあります。
- 食育・地産地消映画上映会(14:00~15:20)
(農林水産省タイアップ映画)
- 講演会(15:30~16:30)

いただきます
みそをつくる こどもたち

「味噌と日本人」

~食育にみる味噌の効用~

講師:小泉武夫氏

よこて発酵文化研究所顧問、東京農業大学名誉教授、
農学博士、全国地産地消推進協議会会長、他



問合せ:横手市役所農林部 農業ブランド創造課
〒013-8502 横手市旭川1丁目3-41 ☎0182-35-2267

共催:横手市、横手市教育委員会、よこて発酵文化研究所
後援:横手市食育推進協議会