



発信年月日：平成27年7月27日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1267
経済観光部 成長戦略推進課	石本 徹	沖村 将啓		FAX 0837-22-6345
件名	料理研究家 馬場香織先生 指導による 『第4回食のワークショップ』開催！！			

長門市の豊かな食資源を「見て」「作って」「食べる」ことで地元住民が地元食材を認識し、新たな商品（メニュー）開発へのきっかけづくりの場とすることを目的に、下記のとおり『食のワークショップ』を開催しますので、取材方よろしくお願ひします。

また、今回は、「黒アナゴ」「モズク」「シラモ」など珍しい食材を使用したレシピが講師から披露される予定です。

記

1 開催日・会場・内容

■日時 平成27年7月30日（木） 9：00～15：00 ワークショップ

※前日29日（水） 13：00～ 仕込み

■会場 長門市役所三隅支所「調理室」「研修室」（長門市三隅中 1473 番地）

■テーマ 「長門産 海の恵み」

■講師 馬場香織（料理研究家） 金丸弘美（食環境ジャーナリスト）

■内容 ①講師による調理実習 ②地域食材のワークショップ ③試食会

2 参加予定人数

■一般参加者 約20人（ワークショップ・試食会）

■招待者 約10人（試食会）

3 日程

7月29日（土） 13:00～ 調理実習に使用する食材の仕込み

7月30日（日） 9:00～ 事前説明・講師の紹介

9:10～ 調理実習

12:00～ 試食会

12:30～ 長門市産食材のワークショップ

13:30～ 講師からの講評など

14:30 終了予定

4 主な使用食材

マアジ、イサキ、釜揚げシラス、ウニ、蒲鉾、田屋なす、トマトきゅうり、リーフレタス、黒アナゴ、モズク、シラモ

5 今後の予定（第5回 食のワークショップ）

■日時 平成27年9月13日（日） 9：00～15：00 ワークショップ

※平成27年9月12日（土） 13：00（予定）～ 仕込み

■会場 長門市役所三隅支所「調理室」「研修室」（長門市三隅中 1473 番地）

■テーマ 「長門産 大地の恵み」（予定）

■講師 料理研究家 馬場香織 食環境ジャーナリスト 金丸弘美

■内容 ①講師による調理実習 ②地域食材の学習 ③試食会

6 問い合わせ先

長門市 経済観光部 成長戦略推進課 担当：沖村
電話：0837-23-1267 FAX：0837-22-6345

講師紹介

■馬場香織（料理研究家、フードコーディネーター）

シカゴ、ニューヨークなど、長年に及ぶアメリカでの生活のなかで 各地域の食卓や各国の食文化に触れる。その後ヨーロッパをはじめ、北アフリカやアジアなど各国で料理を学びながら、食に関する知識を深め、CPA 認定チーズプロフェッショナル、CGC 認定フードマエストロなどを取得。さらにこれまでの経験と知識をもとに、東京都の自宅にて「馬場香織クッキングサロン KAORI SALON OF CULINARY ARTS」を主宰。現在では、多数の著書を出版するほか、料理研究家としてテレビや雑誌で活躍中。

■金丸弘美（食環境ジャーナリスト、食総合アドバイザー）

地域に根付いた食文化を再発見し、各地の元気をネットワーク化することを実践の場から発信している。「食からの地域再生」「食育と味覚ワークショップ」「地域デザイン」をテーマに全国の地域活動のコーディネート、アドバイス事業等を行っている。また、行政機関と連携した食からの地域創り、特産品のプロモーション、食育事業のアドバイザーとして活動。2008年からの総務省地域力創造アドバイザー事業、農林水産省ブランド化支援事業プロデューサーに、2009年から内閣官房地域活性化応援隊地域活性化伝道師に任命されている。