

令和4年9月12日

沖縄調理師専門学校での昆布食育講座の開催について

北海道ぎょれんと北海道昆布漁業振興協会は、令和4年9月15日(木)に、沖縄県の調理師専門学校にて昆布に特化した食育講座を実施いたします。

かつて昆布大国として、消費量ナンバーワンを誇った沖縄の学生たちに、昆布の良さを伝えることで、昆布の消費量の回復ならびに昆布を使った食文化の見直しを図ることが今回の講座の目的です。

講座は2部制で、前半は北海道ぎょれんによる道産昆布の歴史・栄養・食べ方の解説、後半は昆布出汁を使用して作る北海道の郷土料理「三平汁」や、出汁あと昆布を活用したレシピの調理デモンストレーション、試食実施し、未来の料理人の学生へ向けて北海道の昆布の普及活動を行っていきます。

【講座概要】

■日時：令和4年9月15日(木) 13:10 -15:00

13:15 開催の挨拶

13:20 道産昆布についての講座(座学)

14:00 昆布料理デモンストレーション・試食

15:00 終了

■会場：学校法人 新島学園 沖縄調理師専門学校
(〒900-0033 沖縄県那覇市久米 1-18-7)

■参加者：沖縄調理師専門学校の生徒 70 名程度



本リリースに関するお問い合わせ

北海道ぎょれん 販売企画部 担当:田村

〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目(水産ビル8F)

電話：011-281-8530 (平日 9:30~16:30)

メール：n-tamura@gyoren.or.jp

※写真：昨年度実施の様子