

令和2年度 あきた発酵カレッジ
発酵はおいしい！若者講座 開催要項

1 開催日時

令和2年12月20日（日）10:00～15:00

2 会場

秋田拠点センターALVE 4階 洋室B・調理室（秋田市東通仲町4番1号）

※受付は、洋室Bで行います。

3 募集定員

高等学校以上の学生 20名

4 内容

あきた発酵ツーリズムの概要を知るとともに、秋田県の発酵食文化について座学にて専門家から学びます。発酵食文化の総論的内容の座学及び味噌・麴について、それぞれ調理実習を交えながら学びます。受講者には受講後アンケートを提出していただきます。

(1) オリエンテーション

(2) 概論「あきた発酵ツーリズムとは」

担当：秋田県観光文化スポーツ部秋田うまいもの販売課

(3) 講義「秋田の発酵食品の魅力」

講師：秋田県総合食品研究センター 専門員 渡邊 誠衛 氏

(4) 調理実習：「簡単なのに美味しい麴、味噌の料理」

講師：旬菜みそ茶屋くらを 鈴木 百合子 氏

5 日程

10:00～10:15 オリエンテーション
概論「あきた発酵ツーリズムとは」
10:15～11:45 講義「秋田の発酵食品の魅力」
11:45～ 質疑応答
12:00～13:00 休憩
13:00～14:50 調理実習「簡単なのに美味しい麴、味噌の料理」
14:50～15:00 エンディング（アンケート提出・受講証の配付）

6 持ち物

マスク、エプロン、三角巾、筆記用具、昼食

※昼食をご持参いただいた場合は、洋室Bにておとりください。

7 受講申し込み

別紙申し込み用紙に記入の上、事務局へ郵送・FAX・Eメールのいずれかにてお申込み下さい。

申込締切：令和2年12月14日（月）

8 受講に関してお願い

- ①新型コロナウイルス感染対策のため、こまめな手洗い・手指消毒をお願いします。
- ②マスクの着用（試食時以外）をお願いします。
- ③当日、発熱など体調が悪い場合は参加をお控え下さい。その際は、ご連絡をお願いします。
- ④当日、受付時に「秋田県版新型コロナ安心システム」の登録をお願いします。

【申込・問い合わせ先】

〒010-1403 秋田市上北手荒巻字堺切24-2 秋田県ゆとり生活創造センター遊学舎内
特定非営利活動法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

TEL・FAX：018-829-5895 Eメール：info@akita-gt.org