

まほろば秦野通信

令和7年1月29日

タイトル		地場産野菜を使った 「太巻きずし・塩こうじ汁・さくらゼリー」の料理教室を開催します	
When (いつ)		【開催日】2月28日（金曜日） 午前10時～午後1時 【申し込み】2月3日（月曜日）午前10時開始	
Where (どこで)		JAはだの団地センター2階調理室 (所在地：秦野市平沢477番地)	
Who (だれが)		◇主 催 秦野市 ◇講 師 秦野の農村レストラン実行委員会（代表 たかはし てるえ 高橋照江） ◇受講者 一般公募20名（申し込み先着順・参加費500円）	
What (なにを)		農家の女性たちが提案する地場産の野菜をふんだんに使った「太巻きずし、汁物、さくらゼリー」の料理教室を開催します。秦野市に伝わる伝統の味を一緒に作って食べます。 	
How (どのように)		地元の旬野菜をふんだんに使い、調理法だけでなく、保存方法や選び方、栄養などについて学びます。	
Why (なぜ)		地産地消の推進を図るため、市民を対象に料理教室を開催します。	
過去の実績		令和元年度参加者：20人 (新型コロナウイルスの影響により開催を見送っていたため5年ぶりの開催)	
今後の取り組み		今後も料理教室などを通じて秦野の地産地消を推進していきます。	
取材 対応	撮 影	写 真	動 画
		☒ 可 ・ 否	☒ 可 ・ 否
	インタビュー 対応者	たかはし てるえ	肩書
		高橋 照江	秦野の農村レストラン実行委員会 代表
制限内容や 注意事項			
問い合わせ (当日の担当者)		農業振興課 農業支援・鳥獣対策担当：小清水 電話：0463（81）7800	