

講師プロフィール

P R O F I L E

第1部

藪 光生

全国和菓子協会 専務理事

節や旬などを表現し、食品として高い機能性も持つ、和菓子の素晴らしさをPRする活動を通して、和菓子の普及に尽力されています。また、技術伝承のためのDVD制作をはじめ、数多くの共同事業に取り組むなど、和菓子業界活性化に力を尽くされています。

幅広い分野にわたる講演活動は年間二十数回程あり、和菓子を知り尽くしたプロフェッショナルの迫力ある講演は、聞く人に強い感銘を与えると好評を得ています。

他に、全日本菓子協会常務理事、日本菓子教育センター理事長代行、全国豆類振興会広報委員長等、関連団体の役員を数多く歴任され、製菓学校等の講師も務められています。

著書に「和菓子噺」「日本の菓子・和菓子作りの心」「四季の和菓子・銘品を生み出す原料」「菓子の辞典」など。

P R O F I L E

第2部

加藤 淳 先生

農学博士・(地独)北海道立総合研究機構農業研究本部
中央農業試験場作物開発部研究参事

小豆のポリフェノールの研究では第一人者といわれ、小豆に含まれる様々な健康成分について、また小豆の食品加工の仕方について、詳しく分かり易い講演が全国各地で好評を得ています。

「小豆・インゲン豆の加工特性と変動要因に関する研究」で農学博士号を取得。オーストラリアクイーンズランド大学の食品科学工学科で客員研究員をされていました。国内では、北海道立中央農業試験場、十勝農業試験場等で豆類の研究をされ、現在は中央農業試験場で研究を続けながら、小豆の健康機能を伝える講演活動をされています。

著書に「小豆でぐんぐん健康になる本」「アズキの絵本」「地域特産物の生理機能・活性便覧」「農力最前線」など。

前売券取扱い所 (両磐地域企業 市外局番 0191) ※チケットは下記各店でのお求めいただけますが、下記申し込み票でもご予約を受付致します。

全国和菓子協会会員店	亀の子せんべい本舗大浪(一関市大手町) 23-4322	富士屋製菓(一関市東山町長坂字町) 47-4149
松栄堂(一関市地主町) 23-5008	吉野屋(平泉町泉屋) 46-2410	熊谷屋菓子店(一関市千厩町字町) 52-2488
菓子処おざわ(一関市花泉町地平) 82-2445	こがねや菓子店(平泉町泉屋) 46-2458	喜久屋菓子店(一関市千厩町字町) 52-2287
しばた菓子店(一関市千厩町町浦) 52-2062	磐井屋菓子店(平泉町志羅山) 46-2436	文栄堂(一関市千厩町構井田) 52-2164
千葉恵製菓(平泉町佐野原) 46-2791	させい菓子店(一関市花泉町涌津下原) 82-2296	村惣菓子店(一関市大東町大原) 72-2157
岩手県菓子工業組合一関支部会員店	菓子処おざわ(一関市花泉町地平) 82-2445	松月堂菓子店(一関市大東町摺沢) 75-2820
ことぶぎや菓子店(一関市山目町) 23-3387	岩手県菓子工業組合東磐支部会員店	湖月堂(一関市川崎町法道地) 43-2191
松栄堂(一関市地主町) 23-5008 各店舗	山二菓子舗(一関市大東町大原) 72-2173	浦壁菓子店(一関市室根町折壁絵図下) 64-2009
佐々木製菓(一関市大町) 23-5653	しばた菓子店(一関市千厩町町浦) 52-2062	朝日堂製菓(一関市室根町折壁) 64-3029
マロン(一関市銅谷町) 23-4368	吉禎菓子店(一関市藤沢町字町) 63-2239	観音堂製菓(一関市室根町折壁八幡沖) 64-2185
千葉恵製菓(平泉町佐野原) 46-2791	扇家菓子舗(一関市室根町折壁大里) 64-3042	石橋商店(一関市大東町大原) 72-2162
田代製菓(一関市赤荻亀田) 25-5693	さかいや製菓(一関市千厩町下駒場) 52-2058	岩手県和菓子協会(盛岡市肴町) 019-626-3903
シェルブール(一関市三関日照) 21-0136	千葉本店(一関市室根町折壁) 64-2040	コープ一関COLZA(一関市石畑) 26-3331

前売券お申し込み票 (事務局よりご連絡致します)

代表者氏名	ふりがな		住所・連絡先	〒	-
	年	希望人数 (1枚の応募で最大5名まで)		名	(
年齢	歳				

※ご記入いただいた個人情報は「和菓子文化に親しむ集い」開催以外の目的で使用致しません。

岩手県和菓子協会事務局へFAX送信して下さい

FAX 019-626-3940

