



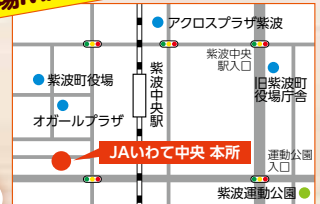
平成30年度
紫波町食育推進フォーラム

伝えよう! 紫波の町 食文化

学ぼう! 日本の 食文化



会場MAP



11/25 日 10:00~
JAいわて中央 本所 パールパレス
岩手県紫波郡紫波町桜町字上野沢38-1

先着
**親子
12組
(24名)**

参加費500円

講演会

オープニング
セレモニー

13:30~

子どもたちによる
二日町鹿踊り



先着
**200
名**
申込不要

10:00~

郷土食・伝統食の

親子調理

体験教室

MENU

- そばがき
- かまやき
- 白あえ
- そばぜんざい
- 漬物

紫波町産の食材を
使って調理します!



親子調理体験教室の
様子について
紫波食の匠の会
「四つ葉のクローバー」による
紹介・説明

伝えよう!

13:50~

紫波町の食文化

東京南麻布にある
日本料理「分とく山」総料理長、
野崎洋光氏による
日本の食文化について
ご講演いただきます。

第2部

学ぼう!

日本の食文化

14:20~

[講師]
分とく山 総料理長
野崎 洋光



第1部



伝えよう! 紫波町の食文化 学ぼう! 日本の食文化

11/25日

JAIわて中央 本所 パーフルパレス
岩手県紫波郡紫波町桜町字上野沢38-1

10:00~
12:00

郷土食・伝統食の 親子調理体験教室

13:30~
13:45

オープニングセレモニー
「二日町鹿踊り」披露

13:45
13:45

開会
挨拶

13:50~
14:10

第1部
「伝えよう! 紫波町の食文化」
紫波食の匠の会
「四つ葉のクローバー」

14:20~
15:50

第2部
「学ぼう! 日本の食文化」
【講師】
分とく山 総料理長
野崎洋光氏

16:00

閉会



紫波町全体で郷土に伝わる食や芸能などの伝統文化に関する理解を深め、次世代に継承していくために親子郷土料理教室や食に関する講演会、児童による鹿踊りの披露など地域の伝統文化に触れるフォーラムを開催します。

二日町鹿踊り



【伝承の由来】

二日町鹿踊りは、現在、城山公園として親しまれている斯波氏の居城であった高水寺城のふもとの二日町が政治・経済・文化の中心地として栄えた頃の1500年代に伝わったものと言われています。一説によると、長岩寺の中興開祖と言われる梅岩嶺雪和尚が、伊勢から赴任した時に伝来したものと伝えがありますが詳細は不明です。



紫波食の匠の会 四つ葉のクローバー

県が認定する紫波町の食の匠(たくみ)4人が、「地域食文化の伝承・発信活動」「地域食文化の大切さを伝える」ことを目的に、紫波食の匠の会「四つ葉のクローバー」(吉田正子代表)を設立。食育活動や調理実演会、民間企業と共同でご当地メニューの開発、食文化発信活動の調査研修を通して、紫波町の伝統食の普及促進に努める。



(左から)
細川玲子さん 西在家悦子さん 横沢さくらさん 吉田正子代表



分とく山 総料理長 野崎洋光氏

1953年(昭和28年)福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5年間の修行を経て八芳園に入る。1980年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に南麻布「分とく山」を開店し、現在は4店舗を総料理長として統括。雑誌、TVなど各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。

著書に
「じつは知らない和食の常識」(洋泉社)
「野崎洋光が考える 美味しい法則」(池田書店)
「和食のきほん、完全レシピ」(世界文化社)
「簡単だから毎日作れる シニアごはん」(世界文化社)
「きゅうり食べるだけダイエット」(KADOKAWA)
「極めつきの「美味しい方程式」」(文化出版局) 他多数。

親子調理体験教室

お申込方法

申込用紙の提出またはお電話での申込み。〈申込み締切日〉11月19日(月)17時

➤キリトリ線

	保護者のお名前	お子さんのお名前
フリガナ		
氏名		
連絡先	()	—
メールアドレス		

申込提出先・お問い合わせ

〒028-3392 岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前二丁目3番地1
紫波町役場 産業部 農林課 農業振興室
TEL.019-672-2111(内線2241) FAX.019-672-2311