

お米を使ったイタリア料理 試食会&ワークショップ

～お米を使ったイタリア料理を試食！お米の新しい美味しさに出会えます～



①お米の生産者・勝又靖雄さんと金丸弘美さんのディスカッション(約20分)

食や農業等、様々な分野でジャーナリスト・プロデューサーとして活躍する金丸弘美さんが、富士山麓の静岡県御殿場市でコシヒカリを栽培する勝又靖雄さん(勝又農園)と御殿場コシヒカリの魅力やの豊かな環境を紹介します。

②お米のテイasting(約20分)

勝又農園のお米と量販店で市販されているお米を食べ比べて、味覚に集中し、表現する楽しさを実感しましょう。

③金丸知弘先生の「お米を使ったイタリア料理」の紹介と試食会(約50分)

本場イタリアで修行した料理研究家・金丸知弘さんがお米を使ったイタリア料理を紹介！
フリットやサラダ、そしてケーキも！日本食とは違った発想でお米が活かされています。みんなで試食して、**美味しさや食感を表現するワークショップ**に挑戦しましょう。

食育だけでなく、「表現力」を引き出す...日本では新しいワークショップです。

【参加者】

小学生の子どもとその保護者・兄弟姉妹等
(5歳以上の子どもに限ります。)

【参加費】

保護者 2,000円/名、子ども 1,000円/名
(イベント当日、受付時にスタッフへお支払いください。)

【開催日時】

2015年4月26日(日) 14:00～16:00(受付開始 13:30)

【開催場所】

銀座ファーマーズラボ(JR/地下鉄「有楽町」駅すぐ、交通会館ビル6階)
http://www.farmers.jp/_wp/wp-content/themes/farmers/files/map.pdf

【申込方法】

以下の情報をコチカラ・スタッフまでEメールにてご連絡ください。

①参加者全員のお名前とお子様の年齢/②Eメールアドレス/③電話番号



新食感！お米を使ったケーキ！

2015年4月24日(金)までにお申込みください。

<連絡先(コチカラ・スタッフ)>

福田: fukuda-n@kodikara.org 幸前(こうぜん): kouzen@kodikara.org

講師の紹介

かなまる ひろみ

<金丸弘美さん>



1952年佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト、地域活性化アドバイザー。明治大学農学部食料環境政策学科「食文化論」兼任講師、フェリス女子学院大学国際交流学科専門科目「地域と食文化」非常勤講師。「食と環境からの地域再生」をテーマに、全国47都道府県、1000以上の地域を取材。総務省、農水省、内閣府など国の支援事業ほか、各自治体から直接招聘され、六次産業化や地域活性化事業のアドバイザーとして活躍中。著書に『田舎力』『実践！田舎力』(NHK出版新書)、『美味しい田舎のつくりかた』(学芸出版社)、『創造的な食育ワークショップ』(岩波書店)、『ゆらしい島のスローライフ』(学習研究社)等多数。

かなまる ともひろ

<金丸知弘さん>



1988年、金丸弘美の長男として東京に生まれる。イタリアンコック。2011年、全国の食文化を自転車めぐり旅に出る。日本一周完走。2012年、イタリアに料理留学。ピエモンテ州がイタリア料理のプロを目指す外国人のために設置した学校 icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) を卒業後、アルバ郊外にあるレストランテ Guido da costigliole のコックを務めた。帰国後、父のアシスタントとして各地の料理ワークショップをめぐるかたわら、料理教室講師や、東日本大震災被災地の六次産業化支援事業にも携わる。

【NPO法人コチカラ・ニッポン】 <http://kodikara.org/>

KoDikaraNippon

「子どものチカラで、企業・商店・地域・そして大人が輝く。また、社会に参画し役立つことで、子どもが伸びていく。」この【企業・地域・大人の活性化】と【子どもの教育】を、同時に実現することを活動目的とした、NPO法人です。

【株式会社ツナギ】 <http://www.tsunagi-japan.co.jp/>



北海道から鹿児島まで、日本全国のこだわりの美味しいお米を販売するセレクトECサイト「ツナギ」を運営。消費者と生産者をつないで、日本の美味しいお米を未来と世界に伝えていくことを使命としています。