



## 地域食材を活かすための学習会を 10/23 (月) 小谷村で開催します！ (第二弾)

昨年は、第1弾として豊富な清流を活かして栽培されたクレソンの利用拡大を目指して司厨士協会のシェフを講師に活用提案会を小谷村で初めて行いました。参加された宿泊事業者から継続開催の要望があったため、食材を中山間地域で栽培される地域特産物(赤ニンク、山菜、食用ホオズキ等)に広げて地域食材活用学習会を開催します。

地域内の飲食店や宿泊事業者に対して新たな調理法を紹介することで、地域食材の活用を促し、需要拡大と生産拡大を目指します。

### <地域食材活用学習会の概要>

- 1 日 時 令和5年10月23日(月) 11:00~13:30
- 2 場 所 小谷村役場調理室
- 3 主催及び共催  
主催：長野県北アルプス農業農村支援センター  
共催：小谷村
- 4 内 容  
(1) 食材紹介  
(2) 調理実演  
「地域特産物の特性を活かしたメニュー紹介」  
講師：(一社)全日本司厨士協会長野県本部北アルプス支部
- 5 参集範囲  
小谷村及び白馬村の地域食材生産者、小谷村商工会女性部、JA大北、行政関係者