

中南米の長野県人会から派遣されている研修生が現地で 長野県の食文化を紹介するため「おやき作り」を体験します

県では、中南米の長野県人会の若手会員を研修生として受入れ、日本語学習や技術研修、文化体験を通じて、長野県と中南米の架け橋となる人材の育成を進めています。

研修生は、帰国後に日本文化イベントで長野県の郷土食「おやき」の魅力を紹介するため、県内企業でおやき作りを体験します。

1 日 時

令和7年 10月10日（金） 9時30分～14時30分

2 場 所

いろは堂 鬼無里本店 別棟（長野市鬼無里 1687-1）

3 内 容

- ▶ 延べ2日間にわたる体験の第2回目は、海外でも再現できる特別な製法によるおやき作りを、企業の製造担当者から指導を受けながら学びます。
- ▶ 具材は、研修生が試食して選んだ「なす味噌」「野沢菜漬け」の2種類を予定、具材の準備から生地成形、焼き上げまでの一連の工程を習得します。
- ▶ 両国の食文化を織り交ぜたオリジナル具材の発案にも取り組みます。

【参考】

- 第1回目（10月1日）のおやき作り体験の様子（工場見学・包餡体験を実施）



- 中南米で毎年開催される日本文化イベント「日本祭り」では、長野県人会が「おやき」や「野沢菜漬け」を販売し、長野県の食文化を発信しています。



4 取材について

取材を希望される方は **10月8日（水）12時まで**に、会社名、氏名、連絡先、取材時間をご記載の上、電子メール（kokusai@pref.nagano.lg.jp）によりお申込みください。



国際交流員の日々の出来事を
Instagram
@nagano_cirs で紹介
しています。

（問合せ先）

担 当：企画振興部国際交流課
稲玉、脇坂

電 話：026-235-7188（直通）内線 2805

F A X：026-232-1644

E-mail：kokusai@pref.nagano.lg.jp