令和８年度地域における農村文化の伝承事業
「安曇野市明科地域で開発された『アヤメ揚げ』について学ぶ」　開催要領

１　目　　的

高齢化の進展や生活様式の変化等により、信州の食文化を担っている地域色などのノウハウが急速に失われつつある。そのため、昔ながらの伝統や地域食を守ってきた地域における農村文化の伝承のための事業を実施し、農村の振興につなげる。

２　主　　催

長野県松本農業農村支援センター

３　協　　力

長野県農村生活マイスター協会安曇野支部

４　日　　時

令和８年 12 月 10 日（木）　午後１時 30 分から午後４時 30 分まで

５　会　　場

安曇野市 明科総合福祉センターあいりす　調理実習室・待合ホール

（住所：安曇野市明科東川手 606 番地２　電話：0263-62-2429）

６　日程・内容

安曇野市明科地域の「食生活改善推進員（地域の健康づくりや食育を広めるボランティア組織）」が開発した料理「アヤメ揚げ（細かくぶつ切りにしたニジマスで作った円揚げ）」に関する研修会です。

13:00～13:30　受付

13:30～13:40　開会・はじめの会

13:40～15:30　事例発表及び調理実習

（講師：平林 千代 氏、岡山 きみ子 氏、塩原 知佳子 氏、松枝 明子 氏）

「アヤメ揚げ」の作り方を学んでいただく予定です

15:30～16:30　講演会、試食・交流（講師：平林 千代 氏）

「アヤメ揚げ」が作られてきた背景や地域での役割等について学んでいただくと共に、作った「アヤメ揚げ」を食べながら交流していただく予定です

７　参集範囲

長野県農村生活マイスター協会安曇野支部会員、安曇野地域で食育に興味がある・食育に関する活動を行っている方（安曇野地域の若手女性農業者、農産物加工施設等で加工部門に携わっている方）など

８　定　　員

25 名（先着順）

９　参 加 費

無料

10　持 ち 物

エプロン、三角巾（帽子）、マスク、手拭きタオル

11　申込方法・期限

■別添の参加申込書を活用して、電子メールや FAX 等で担当（中村）あてにお申し込みください。

■申込期限：令和８年 12 月１日（火）

12　そ の 他

調理実習の進行状況等により、時間が多少前後する可能性がありますので、承知おきください。