

お堀端
しかの心

2月25日土 13:00~15:00
(開場/12:30)

講演: テーマ 「食を通じた 地域づくり」

講師 木村 修さん
(農事組合法人伊賀の里モクモク
手づくりファーム社長理事)



プロフィール

同志社大学経済学部卒、三重県経済農業協同組合連合会に就職。のちに、当組合退職後、自然・農業・食農学習をテーマにした「伊賀の里モクモク手づくりファーム」を作り上げる。「脱・既成農業」の名の元、ユニークな手法と情熱で、人口8,700人の旧阿山町(現・伊賀市)に、年間50万人の観光客が訪れる。2003年、農業の六次元化の実践と雇用の場の創出、地域の農業者とのネットワーク化を図ったとして、「地域おこしに燃える人」を受賞。

2月26日日

かんたん 料理講座

~おいしいは幸せの素~

14:00~15:00 先着65名
(開場/13:30)

鳥取市
西商工会
2F会議室
(童里夢向かい)

講師 岸本 典子さん
(パティスリーボンヌ・ノノ主宰)



プロフィール

本格的な菓子と料理を教えて10年目。生徒は口コミだけで200人を超え、教室ではレシピ通りの作り方だけでなく「なぜこうなるのか」といった理論も伝授。パティシエの国家資格のほか、「紅茶コーディネータ」の資格を持っている。2011年11月開催のフランス古典菓子ラ・ガレット・デ・ロワコンテスト《エスポワール部門》(フランス大使館後援)にて、最終選考10人の中に選ばれる。

第2回 おふくろの味 フエスタ in しかの

鳥取じげの味力

童里夢
(多目的ホール)

西因幡ごっつお祭り

10:00~13:00 多目的ホールのみ
入場料300円要

お母さんの料理には知恵と愛情がたっぷり。
漬物あり、煮物あり、焼き物あり…。地域の食材を、おいしく、たっぷり食べられるよう、各家庭のお母さんが工夫し、味付けした料理が「おふくろの味」。
2回目の今回は、西因幡地域(鹿野・青谷・気高)のお母さんたちが日頃から作っているおかずや、先祖代々伝わる自慢の一品など田舎ごっつおを持ち寄ります!どうぞ各家庭のあったか〜い「おふくろの味」をお楽しみ下さい。



童里夢
(喫茶スペース)

特産品 郷土料理 販売コーナー

10:00~15:00

鹿野町内外の7地域から8組の加工グループが選りすぐりの特産品と郷土料理を出品。
その土地の風土にあった味や、郷土料理の再発見などができるコーナーです。

シンボタンの会による
「いのしし汁」の
ふるまいもあります

200食限定

アクセス



会場には駐車場はありません。
鹿野町総合支所または中央公民館の
駐車場Pをご利用下さい。

お問い合わせは 鳥取市鹿野往来交流館

童里夢

〒689-0405 鳥取県鳥取市鹿野町鹿野1353 9:30~17:30(年中無休)

TEL:0857-38-0030 FAX:0857-38-0031 <http://www.shikano-net.com/dream/>