

資料提供(投げ込み) 令和元年8月23日(金)	
場所 津市政記者室	
事務担当課	
所 属	職・氏 名
農林水産部 農林水産政策課 (電話059-229-3172)	農林水産政策課長 中北 雄大

第4回つ乃めぐみ料理体験教室
「津市産食材を使ってお月見料理を作ろう！」の
開催に係る参加者の募集について

「津産津消」(地産地消)の推進のため、お月見をテーマに旬の津市産食材をたっぷり使った料理体験教室を開催するに当たり、下記のとおり参加者を募集します。

記

- 1 開催日時 令和元年9月13日(金) 9時30分から12時00分まで
(受付9時00分から)
- 2 工程 食材紹介：9時35分から
実習：9時45分から
片付け：11時30分から
※今回の料理体験教室で作ったものについては、実食せずに持ち帰っていただきます。
- 3 開催場所 久居公民館 調理室(津市久居元町2354)
- 4 講師 中野 たつ子氏(津市農林水産物利用促進協議会委員)
- 5 募集人数 25名(先着順)
※9月2日(月)8時30分から電話受付を開始します。
- 6 参加費 500円(当日徴収)
- 7 持ち物 エプロン、三角巾、ふきん2枚
- 8 主催 津市農林水産物利用促進協議会
- 9 献立 お月見をテーマに旬の津市産食材を用いた料理(栗ご飯やお月見団子、里芋煮)を予定しています。

1 0 津市産食材（予定） 米、もち米、米粉、里芋、栗

1 1 その他

(1) つ乃めぐみ（津産津消）

津市農林水産物利用促進協議会（後述）では、津市産農林水産物プロモーションの一環として、平成 28 年 11 月にホームページを開設し、津市産農林水産物を紹介する新キャラクター「つ乃めぐみ」（つのめぐみ）を誕生させました。

(2) 津市農林水産物利用促進協議会

津市の安全・安心な農林水産物の生産力を高め、生産者と消費者との信頼関係を深めつつ、市内で生産された農林水産物の市内での消費拡大を図るとともに、その特産品化を推進することにより、農林水産業の経営の安定化と市内事業者の販路拡大等地域の活性化に寄与することを目的とし活動しています。

1 2 問い合わせ先

津市農林水産物利用促進協議会事務局

（津市農林水産部農林水産政策課 畑中）

電話 059-229-3172 FAX 059-229-3168

第4回つ乃めぐみ料理体験教室

津市産食材を使って お月見料理を作ろう！

栗ご飯やお月見団子、里芋煮を作る予定です！津市産食材を使ったお月見料理を並べて、秋の夜を感じましょう♪



9月2日(月)午前8時30分から
先着25名、電話にて受け付けます！
当日はエプロン、三角巾、ふきん2枚
を持ってきてね！

日時

令和元年9月13日(金)

9時30分～12時00分(受付9時～)

※ご家庭でお月見をしていただけるよう、料理はお持ち帰りいただきます。なお、衛生面に十分ご注意ください。

場所

久居公民館 調理室(津市久居元町2354)

参加費

500円(当日徴収)

講師

中野 たつ子 氏

(津市農林水産物利用促進協議会委員)

必要事項

住所、氏名、電話番号

お申込・
お問合せ先

津市農林水産物利用促進協議会事務局 担当 畑中(はたなか)
電話 059-229-3172