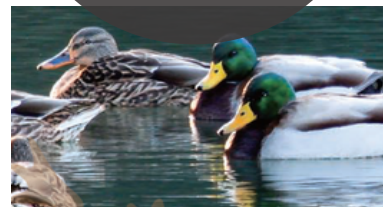


文化庁R5年度「食でつながる日本の文化認定事業」

「小郡の鴨」に関する
講習会・実技指導 見学のご案内

見学無料
各日限定 **5名** 募集
お申込みはお早めに！

11.27 (月) 13:00-17:00
11.28 (火) 10:00-16:00



〈場所〉 11/27 埋蔵文化財調査センター、創作懐石料理とびうめ
11/28 RUSH FARM、いただきいちご農園、創作懐石料理とびうめ

11.27(月)

プログラム



13:00 講習会(埋蔵文化財調査センター)

鴨の猟師による

『小郡の鴨』について

- ・ 無双網猟(ムソウアミ)とは
- ・ 「小郡の鴨」の歴史
- ・ 小郡の鴨を取り巻く食文化【100年フード】

14:30 実技指導(とびうめ)

国指定登録有形文化財

『とびうめ』と『天然鴨』

- ・ 天然鴨を使用した鴨のさばき
- ・ 蕎麦打ち体験
- ・ 鴨肉の調理・蕎麦試食

16:00 ディスカッション(とびうめ)

- ・ 鴨肉を使用した料理のディスカッション

講師

天本 美博 さん

数少ない現役熟練の鴨猟師。
毎年猟期(11/15-2/15)になると、江戸時代から続く伝統的な「無双網猟」を行っています。
猟師一人あたり捕獲数に制限があるため希少な天然鴨を今回は使用します。



講師

松岡 倫章 さん
松岡 慈美 さん

国指定登録有形文化財「とびうめ」の店主と女将。
ご家族で文化財を守りながら、懐石料理や鴨料理をふるまっています。
近年では蕎麦打ち体験を行っていて、日本ならではの手法が初心者に人気で、国内外から多くの方が参加しています。



11.28(火)

プログラム

10:00 市内視察①

RUSH FARM

13:00 市内視察②

いただきいちご農園

15:00 意見交換会(とびうめ)

全ての時間でご見学が可能です
一部の時間帯のみご見学も可能です

※各プログラムは、市外の料理人5名が受講し、実技指導体験・市内視察を行います。
※市外料理人との交流は、一部の時間帯で可能です。

★詳細は担当大住までお問い合わせください

お問い合わせ先



「食でつながる日本の文化認定事業」小郡市事務局(株式会社ぐるなび)

事務局担当者 小郡市地域活性化起業人 大住由季子

MAIL: osumi-y@gnavi.co.jp TEL:090-9835-2173