

報道関係者各位

平成 24 年 7 月 31 日

シェフと農家から食育を発信！

～親子食育料理教室開催～

JA横浜クッキングサロンハマッ子では、シェフと農家がコラボした親子食育料理教室を開催します。講師を務める「れすとらん さいとう」の斉藤良治シェフは、料理に加え、とれたての野菜を使いナスのヘタの部分にトゲがあることや、白ウリを生で食べさせを感じてもらうなど、五感で楽しみながら地場産野菜の新鮮さに触れ食の大切さを伝えていきます。さらに今回は、食材に使う夏野菜と横浜ブランド「浜なし」・「浜ぶどう」を生産する農家が、栽培方法や新鮮な野菜の特徴等について語ります。料理を通じて横浜の農業を感じてもらいます。



◇概要

- 日時：平成 24 年 8 月 2 日(木)、3 日(金)、23 日(木)、24 日(金)
時間：10：30～13：30
会場：JA横浜 クッキングサロン ハマッ子
(都筑区中川中央 1-26-6 市営地下鉄センター北駅より徒歩 1 分)
講師：斉藤良治氏 れすとらん さいとう オーナーシェフ
料理内容：《8月2日、3日》
鶏モモ肉と夏野菜の煮込み、メロンのデザート他
《8月23日、24日》
ポークソテーのトマトクリーム煮ソース
カボチャの冷たいポタージュ、浜なしと浜ぶどうのデザート
参加者：小学生と保護者のペア 各日とも 8 組
参加費：1 組 2,500 円
主催：JA横浜 クッキングサロンハマッ子
※取材を希望される場合は、事前にご連絡をお願いします。

JA横浜 生活文化部地域ふれあい課 (担当：飛鳥・飯島 045-942-2312)
経営企画部広報課 (担当：福井 045-414-0010)

JA横浜は今年4月で創立10周年を迎えました。組合員・地域住民との絆を大切にしてきた姿勢を表現し、合言葉を「絆を深めて10周年」としています。

食と農をテーマに横浜の農業を広く市民にPRする「横浜農業の彩典」や市内小学校などから花壇のデザイン画を募集し、花に包まれた潤いある地域づくりを目指す「地域花いっぱい運動」など、1年を通じてさまざまなイベントを行っています。

絆を深めて10周年