

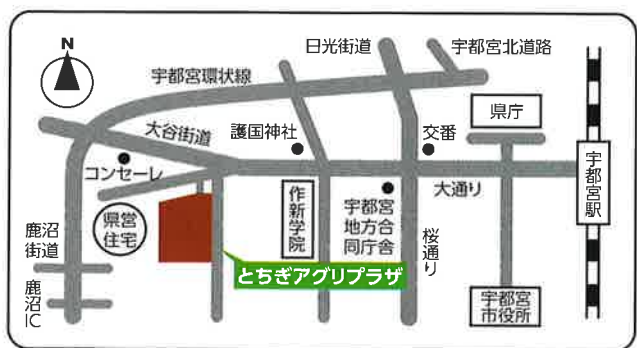
つなごう!

栃木の食と農実践講座

受講修了者(5回出席)へは、
「食の伝道師」
の称号を授与します



栃木県を代表する食材(農産物)をテーマに、研究者・生産者等から「食材のおいしさ、素晴らしさ、最新の栽培技術、消費者に伝えたい現場の想い」を聴講していただくとともに、料理研究家などを講師に迎え、試食する講座を開催し、習得した知識を県民へ広く情報発信していただくことにより、食と農の理解促進の波及を図ります。



食と農の広場 **Food&Agriculture**
申込先 **とちぎアグリプラザ**

公益財団法人 栃木県農業振興公社 (農政対策担当)
〒320-0047 栃木県宇都宮市一の沢2-2-13 TEL. 028-648-9515 FAX. 028-648-9517
E-mail s_saitou@tochigi-agri.or.jp ホームページ <http://www.agriplaza.jp>

交通
●バス JR宇都宮駅から関東バス作新学院行き(◎⑦番乗り場)作新学院前下車 徒歩3分
●東北自動車道宇都宮ICから9.0km(約20分)、鹿沼ICから9.5km(約30分)

主催 栃木県・公益財団法人 栃木県農業振興公社

「～とちぎの食材 知る 見る 味わう」

※原則すべての講座を受講していただきます。(個別の受講はできません)
※内容については状況に応じて、変更する可能性があります。

全5回

定員 各25名(先着)

受講料 3,000円/名

全5回の教材・バス代等含む
*但し、現地視察時の昼食代別途

対象...県内在住の一般の方

会場...とちぎアグリプラザ他
(*現地視察の際も、とちぎアグリプラザから出発します。)

申込方法.....

[①氏名 ②郵便番号・住所 ③電話番号(携帯)]を電話・メール・Fax等により事務局宛て申込み下さい。(申込先は前面を参照下さい。)

申し込み期限.....

令和元(2019)年9月6日(金)
(但し、定員になり次第締め切ります)

受講料納付.....

受講決定された方には、受講料納入通知書を同封した受講案内を郵送します。納入期限までに振込、又は事務局まで持参して下さい。(但し、振込手数料は受講者負担とします。なお、納入されました受講料は返還しませんので、御了承下さい。)

第1回 9/18(水) 12:30~16:30 講義 体験



[試食] 梨

開講式

とちぎのくだもの、ちょっといい話!
~とちぎのくだものの魅力、安全・安心管理体制を学ぼう!~

講師: 栃木県農業大学校

会場: とちぎアグリプラザ、栃木県農業大学校

第2回 10/31(木) 講義



[試食] 米3種、麦

13:30~14:30

とちぎのお米「3兄弟」の実力を学ぶ!
栃木米の美味しさの秘密を知ろう!
~美味しいお米の炊き方まで~

講師: JA全農とちぎ

14:40~16:00 とちぎ麦の最前線!

栃木県オリジナル品種「もち絹香」の開発物語!

講師: 栃木県農業試験場

会場: とちぎアグリプラザ

第3回 12/17(火) 集合 9:00 出発 9:15 解散 16:45 視察



[試食] チーズ ヨーグルト

とちぎのミルク最前線!

10:15~11:30 畜産酪農研究センター(那須塩原市)
とちぎの牛乳と研究機関を知ろう!

講師: 畜産酪農研究センター

13:00~14:00 ジョセフィンファーム(大田原市)
自家生乳を利用したヨーグルト開発について学ぼう!

講師: ジョセフィンファーム

14:30~15:30 南那須高原今牧場(那須町)
自家製チーズの誕生秘話&チーズの魅力を聞こう!

講師: 南那須高原今牧場チーズ工房

第4回 令和2年 1/17(金) 13:30~16:00 講義



[試食] トマト、にら、うど等のお手軽料理

まだまだあるぞ、とちぎの野菜!

13:30~14:20

トマト、にら、うど等の栃木の野菜を学ぼう!

講師: 栃木県農業試験場

14:30~16:00

自居芳美先生と栃木の野菜の美味しさを味わおう!

講師: 料理研究家 自居 芳美氏

会場: とちぎアグリプラザ

第5回 令和2年 2/13(木) 13:30~16:00 講義



[試食] 苺3種

とちぎ発のいちごの品種を知ろう!
栃木県いちごオリジナル品種の開発物語を学ぼう!

講師: 栃木県農業試験場

閉講式

(食と農の伝道師 修了証書授与)

会場: とちぎアグリプラザ