



長野県立大学と村民で考える!!

王滝村郷土食キッチン

～第4弾・第5弾 郷土食を作ってみよう～

第4弾

1/31

金

会場：保健センター 調理室
時間：10時00分～14時00分頃

参加費無料
申込不要

内容 王滝村の郷土食を中澤先生と一緒に作って試食し、
新メニューを考案します。

作る料理：すんきチャーハン、王滝なます、こも豆腐、うさぎの麴漬け

食べる料理：すんきチャーハン、王滝なます、こも豆腐、うずらの麴漬け

第5弾

2/17

月

会場：保健センター 調理室
時間：10時00分～14時00分頃

内容 第4弾で考案した新メニューを調理して試食します。

講師 中澤 弥子 氏

長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授

専門分野：調理学科、食文化研究

担当科目：健康発達概論、調理学、調理科学実験
調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食文化論など

主催

- ・長野県立大学
- ・王滝村役場企画観光推進室 担当：企画係
TEL.0264-48-2001

協力団体

- ・王滝村社会福祉協議会
- ・王滝村教育委員会
- ・おんたけ休暇村



第3弾郷土食づくりの様子