

～味噌づくりを通して、世界と日本の発酵食品について学ぶ～

アジア酪農交流会では、アジア諸国の農学並びに農村振興に関心をもつ人々の友好親善を促進し、併せて青年農学徒の育成に協力することを目的としています。

そこで今回はアースカフェとのコラボ企画として、味噌作り体験会と生産現場の講話を聴きながら、参加者同士で食について語り合い、世界と日本の発酵食文化を学ぶことを目的に開催いたします。



日時

2019年2月17日(日) 13:00～16:30



特別講師

※内容・予定について変更となる場合がございますので、ご了承ください

【味噌づくり講師】 bambic. (バンピック) 代表 木村 光江 氏

北海道フードマイスター/野菜ソムリエ/雑穀マイスター/MC業/地産活用クッキング講師

現在は、料理講師・レシピ開発・商品アドバイザー業務・6次産業化ボランティアプランナー・イベント司会などで活動中。

HBCラジオ朝刊さくらい 木曜日7:40～三枚おろしコーナー

「どさんこ食材ハンターみーやんの北海道を食べつくそう！」



The Earth Cafe® 【話題提供】

有限会社 中藪農園

中藪 俊秀 氏



「大豆栽培にかける思い」
帯広市上清川町で馬鈴薯や大豆を主に栽培しており、直接バイヤーとの取引を行なう革新的な生産者である。

【話題提供】

酪農学園大学 教授

發地 喜久治 氏



「アジアの食文化
～ハラル認証について～」
1992年に同大学に着任し、農と食の社会経済史、農業法などの授業を担当。

Asia Exchange Association Dairy
アジア酪農交流会

会場

酪農学園大学 研修室 A-1-106

(江別市文京台緑町582番地)



参加費

無料 (軽食付き・味噌作りレシピ・容器代・材料費込みです)



定員

40名(先着順)



参加申込

参加申込書に必要事項をご記入の上、メール・FAXにてお送り下さい
担当：上原 uehara@rakuno.ac.jp

TEL: 011-386-1117 FAX: 011-386-1574