



# 和食アドバイザー交流会

今回のテーマは「交流」です。和食アドバイザーの皆さん、実技講習会の講師の皆さん、そして和食に興味のある方に参加いただきたいと企画しました。

箱膳体験で長野の郷土料理と食べごとの文化を学び、ざっくばらんに語り合う、そんな時間を過ごしてみませんか？

## パートⅠ 箱膳体験

江戸時代、庶民の暮らしに欠かせなかった箱膳。箱の中に銘々の食器や箸などを入れ、食事の時には蓋を返し、お盆として使用していました。

卓袱台やテーブルの普及により、今ではほとんど見られなくなりましたが、野菜を中心とした一汁三菜の献立、四季折々の食材、おもてなしの心など、箱膳には日本の食の基本がぎっしりと詰まっています。家族そろっておいしくいただく作法、決まり事、そして、自然や食材、食事をつくってくれた人への感謝の気持ちを見直してみませんか。



## パートⅡ 交流会

和食をテーマにつながつている私たち。すでに広く活動をされている人、何かしてみたい！と思っている人、もっと和食や食材、郷土料理について学びたい人。まずは、みなさんの話を聞いてみませんか？自分の体験や思いを話してみませんか？きっと、多くの発見に出会えるはずです！



### 和食アドバイザー交流会詳細

日時 平成30年3月11日(日)  
11:00~15:00(予定)

会場 戸倉創造館  
長野県千曲市戸倉2305-1  
(裏面の周辺案内図参照)

参加費 3,000円(税込)  
バス料金 3,500円(税込・往復)

### <スケジュール>

8:20 バス 出発※  
10:30~ 受付開始  
11:00~11:20 オリエンテーション  
11:30~12:50 **パートⅠ箱膳体験**  
13:00~15:00 **パートⅡ交流会**  
15:10 戸倉創造館 出発  
~17:15 バス 到着※

※バスは中央農業グリーン専門学校の  
出発・到着になります。

### お申込み並びにお問い合わせ先

**電話またはメール**にてお申込み下さい。

お申込みの際は、

①参加者の人数 ②氏名 ③連絡先  
をお知らせください。(担当 林・高橋)

※参加費およびバス料金は当日集金となります。  
※バス利用の方は、定員がございますのでお早め  
にお申し込みください。

TEL : 027-221-1331 担当 林・高橋  
メール : washoku@j-ken.jp

**申込締切 2月23日(金)**

