

イタドリとジビエの料理講習会

地域産品を活用した料理を学び、地域資源の魅力を再発見し、県外へ発信していきましょう。

この講習会では、昔から地元で親しまれているイタドリ(ごんぱち)を活用した料理を紹介します。

また、フレンチシェフが新しい視点で提案する、イタドリとジビエ(鹿肉)の料理の実習を行います。

- 日時 令和5年11月7日(火)
10:00～14:00
- 場所 田辺市生涯学習センター
4階 料理実習室
(田辺市高雄1-23-1)



林シェフ

- 内容 ①「イタドリ料理レシピ」の紹介
西牟婁地方生活研究グループ連絡協議会 会員
- ②「イタドリ」・「ジビエ」を活用した料理の提案、
講話、実習および実食
講師:ベーカリーレストランKOKAGE
オーナーシェフ 林 拓郎 氏

参加無料

*お申込みは、裏面をご覧ください。(先着15名)

第1回都市農村交流セミナー ～西牟婁地域～

イタドリとジビエの料理講習会

令和5年11月7日(火)開催

◎ 申込締切

11月2日(木)17時

参加申込書

フリガナ	
氏名	(歳)
住所	〒
電話番号	- -

- *お申し込みは、電話またはFAXでお願いします。
- *先着順となりますので、参加いただけない場合があります。
- *お申込みいただいた方全員に、参加の可否を連絡いたします。
- *参加される方は、エプロンと三角巾をご持参ください。

お申し込み お問合せ	西牟婁振興局 農林水産振興部 農業水産振興課 TEL 0739-26-7941 FAX 0739-26-7945 (担当：及川、谷)
---------------	---