



## 近江町交流プラザ

目的及び テーマ	金沢食育キッズマイスター育成 食文化コース（応用・発展）
対象及び 参加人数	基礎コース修了者で金沢食育キッズマイスターを希望する市内小学生児童 4月29日19人、5月24日19人、7月12日17人、9月5日20人、10月25日18人、11月3日17人 計 110人
実施日	平成27年4月29日、5月24日、7月12日、9月5日、10月25日、11月3日
実施主体	近江町交流プラザ
会場	近江町交流プラザ 3F キッチンスタジオ
スタッフ	近江町交流プラザ 管理栄養士、栄養士、 金沢食育キッズマイスター育成サポーター
内容等	<p>講師：加藤キッチンスタジオ代表 加藤重和氏          しもおきひろこキッチンスタジオ代表 しもおきひろこ氏          旬彩和食「口福」店主 中里 知氏          金沢製菓調理専門学校 調理師科学科長 新田 晁氏</p> <p>専門講師による季節の食材及び地元食材を使ったメニューを調理した。基礎コースで学べない調理技術や食材の特徴など、プロならではの調理に真剣に見入っていた。</p> <p>7月12日は、鮎の登り串に全員が初挑戦した。鮎が豪快にうねりながら川上に向かって泳ぐ姿が多くみられた。</p>
成果	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>デモンストレーション</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>鮎とトマトのそうめん 太きゅうりのゼリー ココナッツミルクのスープ</p> </div> </div> <p>今までの基礎的な内容から少しレベルアップした内容で、各プロの方から調理を通して技術及び加賀野菜の特徴、食文化について学ぶことができた。</p>
今後の課題 感想等	食文化の応用・発展は金沢食育キッズマイスター認定の最終課程であるため、今後も専門講師からの指導を継続したい。