

令和元年 10 月 18 日

## 登米市産食材を使った「味覚のアトリエ」と「味覚の授業」の開催について

フランスで始まった味覚の教育活動「味覚の一週間」は、日本での開催が9年目を迎えます。中核となる活動は「味覚の授業」として、料理人や生産者が小学校を訪れ、味の基本を伝えています。その趣旨に基づいた「味覚のアトリエ」では、著名な食のプロフェッショナルによる特別料理教室を開催しています。

本市でも、下記の日程で開催されることになりましたので、ぜひ取材いただきますようお願いいたします。

### 記

#### 1 味覚のアトリエ

日時：10月20日（日）11：45～14：00

場所：石森ふれあいセンター

講師：「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」総料理長 ドミニク・コルビ氏

内容：本物の味を知り、家庭でのフランス料理の楽しみ方を登米市産食材を使って学ぶ

#### 2 味覚の授業

##### (1) 米谷小学校（5年生対象）

日時：10月23日（水）10：45～12：20

講師：仙台ロイヤルパークホテル 総料理長 池田一之氏

##### (2) 石越小学校（4年生対象）

日時：10月25日（金）9：55～11：40

講師：仙台ロイヤルパークホテル 総料理長 池田一之氏

#### 3 その他

主催：「味覚の一週間」実行委員会（公式サイト：<http://legout.jp/>）

担当コーディネーター：食育インストラクター 平沢初枝

協力：登米市

[問い合わせ]  
産業経済部産業連携推進課  
千葉、小野寺  
TEL：0220-34-2549（直通）