

第14回全国発酵食品サミット in かつり「プレイベント」を開催します

第14回全国発酵食品サミット in かつり開催にあたり、市民意識の醸成を図るため市内高校生等を対象としたプレイベントを開催します。

高校では、発酵に関する講義に加え、みそ玉教室又は料理教室を開催します。

【高校生】

- ・日時 2024年9月19日(木) 10時00分～11時00分
 - ・場所 千葉県立佐原高等学校(香取市佐原イ2685)
 - ・内容 発酵講座とみそ玉作り体験
 - ・対象 1年生(63名)
- ・日時 2024年9月20日(金) 10時55分～12時45分
 - ・場所 千葉県立小見川高等学校(香取市小見川4735-1)
 - ・内容 発酵講座とみそ玉作り体験
 - ・対象 3年生(25名)
- ・日時 2024年10月7日(月) 13時25分～15時15分
 - ・場所 千葉県立佐原白楊高等学校(香取市佐原イ861)
 - ・内容 講義(和食の魅力)と料理教室
 - ・対象 3年生(18名) / 家庭科(フードデザイン授業)



【一般】

- ・日時 2024年9月20日(金) 11時～14時(所要時間:約1時間30分)
 - ・場所 伊能忠次郎商店(香取市佐原イ1894)
 - ・内容 発酵食品体験(ビール醸造所・チーズ製造所の見学、試飲・試食)
 - ・対象 事前申込者(各回15名)
- ・日時 2024年9月25日(水) 10時30分～12時30分
 - ・場所 香取市役所(香取市佐原口2127)及び佐原保健センター(香取市佐原口2127-5)
 - ・内容 講義:発酵食品の魅力と酢酸発酵から生まれる豊かな食酢の世界
料理教室:酢テキな発酵料理教室
 - ・対象 健康推進員
(講義:40名、料理教室:16名)

※取材される場合は、準備の都合上、事前にご連絡ください。

問い合わせ

香取市 生活経済部 商工観光課
担当 課長 坂本
TEL:0478-50-1212
FAX:0478-54-2855

