

参加無料

# スキルアップカレッジ2022

## 和食文化継承リーダーイベント



このイベントは、和食文化継承リーダーのスキル向上、授業のネタ作り、情報発信力作り、モチベーションアップを目的に開催するものです。

### 第2回イベント概要

12月3日(土)13:00~  
開催手法:オンライン

申込は  
こちらから



募集期間:2022年12月1日(木)まで  
活動をサポートするメニューが目白押し!  
ぜひ、ご参加ください。

### 1 伝わる和食を目指した資料づくり(60分)

給食だよりや広報物は、和食文化の魅力や価値を伝える大事なツールです。より多くの方に手に取ってもらう、読んでもらうための工夫が必要です。デザインのプロからその極意を学びます。



細山田 光宣  
(細山田デザイン事務所 代表)

『BRUTUS』誌のデザイナーを経て『relax』誌創刊、『dish』誌創刊、『seven』紙創刊、『BOAO』誌創刊などにアートディレクターとして関わる。  
その他『POPEYE』、『web creators』、『Newton』誌をはじめ雑誌のリニューアル多数。主に書籍を含めページものを中心に仕事しています。現在『山と溪谷』、『GOETHE』などがレギュラー。著書『誰も教えてくれないデザインの基本』など多数。

### 2 ひと晩発酵味噌に挑戦!(40分)

「手前味噌」という言葉もあるように、昔は各家庭で作られていました。発酵の魅力や価値について、身近な味噌を一晩で手軽につくりながら学びます。



榎本 美沙  
(料理家・発酵マイスター)

発酵食品、旬の野菜を使ったシンプルなレシピが好評で、テレビ、雑誌や書籍へのレシピ提供、イベント出演などを行う。YouTubeチャンネル「榎本美沙の季節料理」、Instagram(@misa\_enomoto)、夫婦でつくるレシピサイト「ふたりごはん」も人気。最新刊『おかずいらず。ひと皿満足スープ(KADOKAWA)、その他の著書に『からだを整う ひと晩発酵みそ。』(主婦と生活社)など。

### 3 表彰企画(ワークショップ参加者のみ公開) 発想体験ワークショップ!(70分)

以下のテーマについて授業を企画! 実践研修とは違う新たな視点で考えてみましょう。  
第3回の会で表彰します。

テーマ

## 「和食のある風景」



和食文化継承活動に新たな視点をプラスし、これからの活動に役立てよう。  
思いがけないアイデアや切り口がみつかるかも!



藤本 勇二  
(武庫川女子大学 幼児教育学科 准教授)

・研究分野生活科教育/初等理科教育ESD  
・文部科学省食の指導の手引き作成委員  
・今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議委員  
・文部科学省環境教育指導資料作成委員  
・文化庁伝統文化親子教室事業に係る協力者会議委員

## 今年はさらにパワーアップして3回開講します!

第1回	日程:11月23日(水・祝) 時間:13:00~ 開催手法:オンライン (リーダー限定)	第2回	日程:12月3日(土) 時間:13:00~ 開催手法:オンライン (リーダー限定)	第3回	日程:1月28日(土) 時間:13:00~ 開催手法:オンライン (一部一般公開)
-----	---	-----	--	-----	--

受付中



第3回の詳細(内容は毎回異なります)は、参加募集の際に改めてご案内します。

●参加条件:令和元年度・2・3年度リーダー認定者、令和4年度リーダー研修受講者

●応募方法:以下のURLから申してください。

<https://forms.office.com/r/pmnRyXTmLa>

上記のQRコードからもお申込みいただけます!

主催:農林水産省  
運営事務局:(株)パソナ農援隊