

平成 30 年 12 月 5 日

日本料理「分けとく山」総料理長 野崎洋光 講演会

福島県出身であり、伝統の日本料理界に新しい境地を開いた、分とく山総料理長の野崎洋光氏をお迎えし、地産地消や食に関する講演会を開催します

1. 概要

「旬の食材による食の楽しみ方～地産地消とふるさと食材の魅力～」と題して、分とく山総料理長の野崎洋光氏をお迎えし、講演会を行います。

学生をはじめとして、食に関する考え方、楽しみ方など、あらためて「食」について考える機会とすることを目的としています。

福島大学食農学類準備室・おかわり農園、子どもの笑顔 ザ・ビッグ・キッス・プロジェクト、福島県養鶏協会との共催により開催します。

2. 日時

日時 平成 30 年 12 月 17 日 (月) 13:00～14:30

場所 福島大学 L 講義棟 L-2 教室

入場無料、事前申込不要

参加者には先着でふくしまのおいしい卵 1 パックプレゼント

詳細は、チラシをご覧ください

問い合わせ
経済経営学類ふくしま未来 食・農教育プログラム
担当：北村育美
Tel/Fax：024-548-8380 Email：kitamura@ipc.fukushima-u.ac.jp



旬の食材による 食の楽しみ方

～地産地消とふるさと食材の魅力～

分とく山総料理長

野崎 洋光 氏

<プロフィール>

1953年 福島県石川郡古殿町生まれ。

学校法人石川高等学校卒業後、武威野栄養専門学校卒業。

東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。

1989年 支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。

伝統の日本料理界に新風を吹き込み、NHKを中心にテレビでも活躍中。

素材そのものの味を生かした料理と、

「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの共感を呼び、

地産地消や食に関する講演やイベントなどにもひっぱりだこである。

著書も多数あり、わかりやすい説明と豊富なアイデアの料理に人気がある。

12月17日 月

13:00 ~ 14:30

場所 福島大学 L棟 L-2

入場無料

事前申し込み不要

本学駐車場が有料となりますが、
本公開授業で来学される方については**無料**です。
無料処理手続きについては当日ご説明いたします。

先着で、ふくしまのおいしい卵
1パックをプレゼント

