

# ～目利きになろう！ 農・漁業と食を結んで～

とうかい食農健サポートクラブでは、食と農林水産業、健康について学び、交流する場を大切にしています。今回は、シニア野菜ソムリエの高木さんとおさかなマイスターの神谷さんにお越しいただき、農業・漁業を取り巻く現状をお話いただきます。これからの農業・漁業について、みなさんと、学び合い、意見交流をいたしましょう。

もちろん、農産物・海産物の見分け方、賢い買い物術、ほっぺたが落ちるような美味しい食べ方や目からウロコが落ちるような情報も満載です。お気軽にご参加ください。

日時：平成24年6月24日（日）

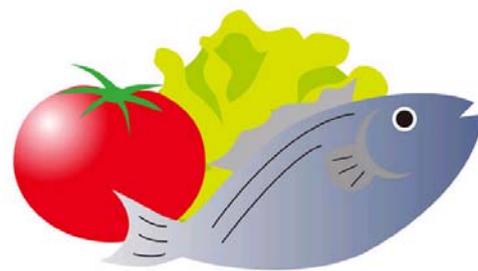
13時～16時

会場：ワークライフプラザれある

6階大会議室

参加費：無料

定員：90名



## 「目利きになろう！ 農・漁業と食を結んで」の内容

12時30分 開場（受付開始）

13時00分 開会

開会挨拶と問題提起

講演 **テーマ1 「農業と農産物の現状を学び、野菜の目利きになろう！」**

**講師 シニア野菜ソムリエ 高木幹夫さん（株式会社げんきの郷）**

生産者と生活者の顔が見える関係を、農産物を介して推進する理解運動を紹介。美味しくて、安心な農産物の見分け方、楽しい食べ方なども学べます。

**テーマ2 「漁業と水産物の現状を学び、魚の目利きになろう！」**

**講師 おさかなマイスター 神谷友成さん（中部水産株式会社）**

私たちの住む伊勢湾、三河湾、渥美外海で獲れる“旬”の水産物の紹介。さらに漁獲されてから消費者に届くまでの流通、美味しい魚の見分け方、楽しい食べ方なども学べます。

交流 みんなで交流 高木さん、神谷さんを交えて、参加者みんなで交流しましょう！

まとめ

16時00分 終了

### おさかなマイスター

**日本おさかなマイスター協会認定資格。**

魚の旬や栄養、産地や漁法、鮮度の見極め法、調理、取り扱い方法など、魚介類に関する幅広い知識を持った人が認定されます。

魚のすばらしさを伝える「語り部」、つまり「魚の伝道師」です。

### シニア野菜ソムリエ

**日本野菜ソムリエ協会認定資格**

野菜や果物の種類や特性、栄養、素材に合った食べ方、盛り付け方などに精通したスペシャリストです。シニア野菜ソムリエは、野菜ソムリエの上位資格で、野菜の普及を実践的に広めるスキルを身につけた方です。

# 参加申し込み

申し込み方法：FAX、E-mail、又ははがきに、下記の要領でご記入の上、お申し込み下さい。  
「参加票」をお送りしますので、当日お持ち下さい。

申し込み期限：平成24年6月15日(金)(先着順・定員になり次第締め切ります。)

問い合わせ：とうかい食農健サポートクラブ事務局

〒464-0824

名古屋市千種区稲舟通1-39 NPO法人地域と協同の研究センター内

電話052-781-8280 FAX052-781-8315

E-mail: AEL03416@nifty.com

## 【 FAX申し込み用紙 】

所属 名前(ふりがな)	電話番号	住所(参加票送付先)	備考
所属 名前(ふりがな)		〒	
所属 名前(ふりがな)		〒	
所属 名前(ふりがな)		〒	

お知らせいただいた個人情報につきましては、今回の企画運営に関わってのみ使用いたします。

## 会場案内

会場 ワークライフプラザれある 6階大会議室  
(全労済金山会館)

住所 名古屋市熱田区金山町1丁目14-18

交通 JR、名鉄、地下鉄 金山総合駅下車

金山総合駅南口を出て、正面のスクランブル交差点を渡り、南へ200m、T字路を左折して50m先、右手にワークライフプラザれある(全労済金山会館)玄関があります。

駐車場はありません。公共交通機関でお越しください。

