

# 「阿波ふうど情報」 (vol.77)

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-634-2667 / ファクシ 088-634-2668

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

http://www.tokushima-kousha.jp/brand/



## その他：県外事務所情報

### ○愛知「椋山女学園大学」で阿波ふうどのPR！

(情報：県名古屋事務所)

愛知県名古屋市の「椋山女学園大学」で昨年11月12日、「徳島県『阿波ふうど』料理教室」が開かれました。

これは管理栄養士等を目指し食物関連の学部で学ぶ大学生を対象に徳島県産の農畜水産物を知ってもらい、将来の職場でのメニュー作り「阿波ふうど」を積極的に取り入れてもらおうと企画しました。

はじめに座学で『阿波ふうど』について説明し、その後調理実習。メニューは阿波尾鶏、しいたけ、そば米等々徳島県の食材をふんだんに使い、若者向けにアレンジされたものでした。なかでも「そば米入りチョップドサラダ」はそば米に対する徳島県人の固定概念を打ち破る斬新な発想でした。

参加学生には「徳島の食材の良さを知った」「初めて食べたがまた食べたい」など、徳島県の食の魅力を存分に味わっていただいた日になりました。



実習風景



県産食材を使った料理

### ○「阿波ふうどツーリズムシンポジウム」開催

(情報：県もうかるブランド推進課)

県では、「食」を目的に徳島県域手頂く「阿波ふうどツーリズム」の実現に向け阿波ふうどツーリズム事業を行っています。その一貫として、「徳島の食」と価値を体験いただくシンポジウムを開催しますので、ぜひ御参加ください。

【日時】：令和2年1月30日(木) 午後2時から

【場所】：プランアンジュ(徳島市万代町7丁目2-1)

【基調講演】：「地域におけるガストロミーの可能性について」

辻調理師専門学校 産業連携教育推進室 尾藤 環氏

【パネリスト】：「徳島の食と観光PR」

【試食交流会】：県産食材を使った料理試食



<参加申し込み・問い合わせ先は、コチラ ↓ まで>

\*FAXでお申込みの場合は、所属・氏名(フリガナ)・電話番号・参加人数をご記入のうえお送りください。

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>FAX申込み<br/>お問い合わせは<br/><b>こちらまで</b><br/>返信期限<br/>1月19日(日)迄</p> | <p><b>FAX：050-3588-2607</b><br/>TEL：090-9760-2447<br/>阿波ふうどツーリズムシンポジウム事務局<br/>(株式会社Uプロジェクト)<br/>担当：酒井</p> | <br>スマートフォンからの<br>申込みはこちら |
|---|---|--|

## 「とくしまブランド推進機構」

愛称：地域商社 阿波ふうど

☆阿波ふうど

「AWA FOOD」とは？

「阿波(徳島)の風土に育まれた幸をもたらす」ということを表現



「とくしまブランド推進機構」は、「農家所得の向上」と「農業生産の拡大」を目的に、マーケットイン型の生産・流通・販売を総合的に推進するため、徳島県・県農業開発公社・JA徳島中央会・JA全農とくしまの4者が創設した組織です。