

## ■「ごはんのおとも講習会」が12月10日（日）に開催されました。

ふる水活動地区の財田米ブランド推進委員会が主催した「ごはんのおとも講習会」が12月10日（日）に洞爺財田自然体験ハウスで開催されました。

洞爺湖町の和食料理店「湖の膳舎なかむら」の中村悠佑さん、美佳さん夫妻と、ふる水委員でもあるフードライターの小西由稀さんを講師として招き、財田米のおいしさに町内の方約20名が触れました。



中村夫妻が、調理方法や注意点コツなどを調理しながら説明。「南瓜と鶏そぼろの炊き込みご飯」「茶碗蒸し」「南蛮漬け」の作り方を実演し、参加者達は実際に食べながら感想を語り合いました。



講習会終了後には、小西さんから感想や、中村さんへの質問のほか、「愛着のある米を食べて欲しい。料理人と生産者と購入者が一緒になる料理講習会はほとんどなく、ほのぼのとした雰囲気でもとても良かった。」と語られました。

## ■「ホクレンのホームページ」に岩永指導員（南富良野町）の記事が掲載されています。

1974年から、北海道農業と全国の食卓を結んできたGREEN。来年の50周年に向けた特別コンテンツでは、つくる人の進化、食べる人の進化を振り返るとともにおいしい笑顔がもっと広がるようにと、願いを込めて発信をしていきます。～GREENの説明より～  
「GREEN」に岩永指導員のインタビュー記事が掲載されています。是非ご覧ください！

「GREEN ～挑戦のバトン Vol.05 自分からやらなければ～」

[https://www.hokuren.or.jp/\\_greenweb/?post\\_type=green1974&p=18228](https://www.hokuren.or.jp/_greenweb/?post_type=green1974&p=18228)

## ■2月12日（月）に「ディスカバー農山漁村の宝」地域別サミット in 北海道

×「北海道食のダイヤモンドロマン」がかでるアスピックホールで開催されます。

「強い農林水産業」、「美しく活力のある農山漁村」の実現のため、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定している、「ディスカバー農山漁村の宝」。その選定委員である林良博氏（国立科学博物館顧問/東京大学名誉教授）、三國清三氏（オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ）のおふたりから、多様な地域の魅力についてお話していただくとともに、これまで選定された北海道内の活動団体がキラリと光る取組内容を発表します。そのほか、札幌市から「北海道食のダイヤモンドロマン」取組紹介や、農村設計課の「農村ツーリズム」取組紹介もあります。是非ご参加ください。詳しくは、別添チラシをご覧ください。

■ ■ ■ お知らせ ■ ■ ■

今後の研修予定について、お知らせします。

幹事会・地域づくり研修会	2月27日（火）	札幌で開催
指導員会	2月28日（水）	札幌で開催

「里づくり通信」では、**皆様からの記事の提供を随時お待ちしております！**

「指導員同士でこんな情報を共有したい」、「活動について、知ってもらいたい」など情報発信に御利用ください！また、コロナウイルス対策で注目された新しいコミュニケーションツールを使ったWebセミナーやZoomミーティングなどの呼びかけも大丈夫です。関心の高いテーマに絞った実施が可能です。何かありましたらお気軽にメール・FAX・電話等で御連絡ください。

連絡先（担当：大関）

メール：ooseki.ryouji@pref.hokkaido.lg.jp

FAX：011-232-0027

電話：（代表）011-231-4111（内線）27-877