

市民公開講座 ヨコハマの食ワークショップ



主催 横浜国立大学 教育人間科学部

共催 横浜市
協力 横浜市場活性化協議会



野菜を使った美味しい料理や、魚の下ろし方、スポーツと食事の関係などをテーマにした講座です。単なる調理実習や講義だけでなく、楽しいワークショップの要素を取り入れています。ご参加をお待ちしております。

全4回

(4回セットの講座ではありません。1回のみ受講も大歓迎です!)

☆ 受講対象 中学生以上

☆ 参加料 1回 1,000円

☆ 申込期間 平成22年6月2日(水)～8月27日(金) 先着順

☆ 申込先 横浜国立大学 教育人間科学部 総務係(TEL339-3489、FAX339-3264、<http://www.ynu.ac.jp/hus/edu/51/detail.html>)

☆ 問合せ先 上記の申込先 又は 横浜市健康福祉局企画課 (TEL671-3662、FAX664-4739)



第1回 平成22年10月9日(土) 10:00～12:00 横浜中央卸売市場本場 センタービル3階 調理室 (定員50人)

「旬の野菜を味わう」をテーマに、料理教室を主宰し、PTA などでも食育活動に取り組んでいる長島 由佳さんが、旬の食材についてのお話をします。受講者には旬の野菜を使った簡単な調理実習をしていただきます。身近な食材を見直すきっかけになるかも?

講師 横浜国立大学 教育人間科学部 金子 佳代子 教授
横浜市PTA 連絡協議会 長島 由佳 会長

第2回 平成22年10月16日(土) 10:00～12:00 横浜中央卸売市場本場 センタービル3階 調理室 (定員50人)

「おいしい魚の見分け方と簡単料理」をテーマに、市場で魚を扱う仕事をしている岩瀬 一雄さんが、魚の見分け方のポイントや、市場ってどんなところ?というお話をします。

受講者には1人1匹ずつ魚を下ろしていただき、下ろした魚を使った簡単な調理実習をしていただきます。あなたも魚名人になれるかも?

講師 横浜国立大学 教育人間科学部 金子 佳代子 教授
岩瀬 一雄 横浜市場活性化協議会 副会長 (横浜丸魚株式会社 代表取締役社長)

※ 中央卸売市場本場水産物部では、毎月 第1土曜日・第3土曜日の午前9時から午前11時まで、地域交流を目的に、一般開放しており、市民の方もお魚等のお買い物ができます。講座参加者の方も10月16日の当日(第3土曜日にあたります)は、お買い物ができますが、物品のお預かりはできませんので、御了承願います。

第3回 平成22年10月23日(土) 10:00~12:00
横浜市中心卸売市場本場 センタービル3階 調理室(定員50人)

「地産地消～横浜産野菜の料理～」をテーマに、フランス料理店「霧笛楼」シェフの今平 茂さんが、秘伝のレシピ!?を公開します。受講者には簡単な調理実習をしていただきます。プロのコツを教えてくださいませんか？

講師 横浜国立大学 教育人間科学部 金子 佳代子 教授
今平 茂 霧笛楼 総料理長

第4回 平成22年11月6日(土) 10:00~12:00
横浜国立大学教育文化ホール(定員70人)

「スポーツと食事」をテーマに、元日産自動車サッカー部で、現在はサッカースクールのコーチとして活躍されている望月 選さんが、スポーツの前後の食事のアドバイスや、簡単にできるストレッチ体操、ウォーキングのポイントなどを解説します。※調理実習はありません。

講師 横浜国立大学 教育人間科学部 金子 佳代子 教授
望月 選 横浜マリノス株式会社ふれあい本部 課長

※ 動きやすい服装・靴でお越しください。

※ 駐車場・駐輪場はありませんので、公共交通機関でお越しください。

※ 小学生以下のお子様の同伴は御遠慮ください。

※ 第1回～第3回の講座には、エプロン、三角巾(バンダナ等)をお持ちください。

会場案内

横浜市中心卸売市場本場 センタービル

徒歩：横浜駅きた東A出口から徒歩20分
京浜急行神奈川駅から徒歩15分
バス：横浜駅東口バスターミナルの16番乗り場から
〔市営バス〕48系統「コトハーバー」行き に乗車
「中央市場前」下車すぐ(バス所要時間約10分)
「コトハーバー」行きバスは土曜日は毎時0分,20分,40分

横浜国立大学

電車：市営地下鉄三ツ沢上町駅から徒歩16分
相模鉄道和田町駅から徒歩20分
バス：横浜駅西口バス乗り場から下記いずれかに乗車
10番乗り場〔相鉄バス〕浜5系統 交通裁判所(経由)横浜駅西口
11番乗り場〔市営バス〕202系統 循環外回り 横浜駅西口
ともに「岡沢町」下車 徒歩3分(バス所要時間約20分)

