

参加
無料

もち米の新たな魅力！

多様なレシピで広がる持続可能な地域づくり

もち米は餅や赤飯、おこわといった伝統的な料理に使われることが多いのですが、その可能性はさらに広がっています。日本一の生産量を誇る名寄のもち米を使って、新たな料理を楽しみながら、持続可能な地域づくりに一緒に取り組みませんか？ もち米の消費量が減少している現在、消費拡大と地域活性化を目指して考案したレシピを大公開します！



日
時

2024. **12.17** (火)

18:30-20:00 (18:00開場)

会
場

名寄市立大学図書館 1 階

プレゼンテーションスペース

ふくし かずえ

講師 **福士 一恵**

名寄市立大学保健福祉学部 栄養学科 講師

講師プロフィール

2015年天使大学大学院看護栄養研究科栄養管理学専攻博士前期課程修了。高齢者福祉施設で管理栄養士として長く勤務し、2022年4月より現職。管理栄養士、認定心理士、認定在宅訪問管理栄養士。名寄消費者協会調理教室、嚥下調整食等の調理教室講師の他、もち米農家と協同してもち粉を活用したレシピ開発プロジェクトやホクレン×名寄市立大学大豆ミートプロジェクトにて学生とともにレシピ開発中。

申込方法 (締切 12/6(金)12時まで)

- ・右にあるQRコードより申込み
- ・大学HP(<https://www.nayoro.ac.jp/>) の申込フォームから申込み
- ・電話、FAXで申込みの方は、氏名、お住まいの市町村、電話番号をお知らせください。



問い合わせ・申し込み先

名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター

E-mail : event@nayoro.ac.jp

TEL 01654-8-7661 (直通) FAX 01654-2-0070



Yorocaアプリの入ったスマートフォン
またはYorocaカードをお持ちください

会場は
こちら

