

9/10 TUE

15:00-17:00

ふれあい館  
ラザニール

樋口直哉・松本純子

# 美瑛のじゃがいも・茄子のトリセツ 調理実演

試食付き

じゃがいもとなすをテーマに、プロの料理家と、なすマニアが料理実演（試食あり）美瑛の食材の魅力を最大限に引き出し、持続可能な農業の恩恵を実感してもらえる講習会です。ぜひ、ご参加ください！

## Profile

服部栄養専門学校卒業後、料理教室勤務や出張料理人などを経て、2005年『さよならアメリカ』で群像新文学賞を受賞し、デビュー。同作は芥川賞候補になる。作家として作品を発表する一方、全国の食品メーカー、生産現場の取材記事を執筆。料理家としても活動し、地域食材を活用したメニュー開発なども手がける。

## じゃが樋口



樋口直哉  
作家・料理家

## なす純



松本純子  
公務員フードアナリスト

## Profile

NHKあさイチで「なすマニア」として出演。公務員として広報業務に従事するかたわら、料理家の夫、樋口直哉と全国を旅しながら、日本の食の魅力を発信。日経ビジネス電子版「作り手とレシピで知る日本の食」「公務員フードアナリスト松本純子とゆく郷土料理探訪」などの連載で、作り手の想いを伝える活動を行っている。

## 当日の実演メニュー

じゃがいものミルクフィーフ  
メークイン、北あかり、男爵など



じゃがいも麺  
メークインなど



無限なす  
肉厚なすなど



ソラチの特選タレで  
いただきます



なすのたたき  
長なすなど

ソラチの特選タレで  
いただきます

ヴィンソワーズ  
北あかりなど



トマトの残渣を使用して  
作った食器



原直子さんからの  
お話もあり！

## 講習会で学べること

おいしさとは何かを知る



01 人が旅する際に、何を求めるか、を解説しながら「おいしさ」の位置づけや観光での活用について、学びます。

食材ごとの個性を知り応用する



02 美瑛産の食材のおいしさを知るだけでなく、その背景にあるストーリーを通じて、地域とのつながりを深め、どう料理へ反映するかを学びます。

持続可能な食の支え方を知る



03 持続可能な調理法のヒントや食材の無駄を減らす工夫について解説付きで、実演をします。

## Time Schedule

- 15:00-15:05 概要説明
- 15:05-15:35 じゃが樋口によるお話と実演
- 15:35-16:05 なす純によるお話と実演
- 16:05-16:30 盛り付けワークショップ
- 16:30-17:00 試食（原さんのお話）、後片付け

- ・テキストあり！
- ・レシピカードあり！
- ・美瑛をもっと好きになる！

お申込みは  
こちら

