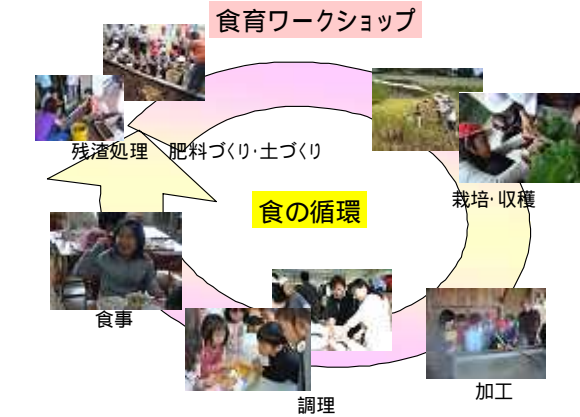


# 平戸市食育ワークショップチーム

食の大切さ、地産地消の重要さなどを共に学び、食について考える習慣や食に関する知識を身につけ、平戸の食材や環境の素晴らしさを改めて認識するきっかけとなるよう啓発活動をおこない、生産者（農業、漁業、畜産業、加工業）、料理人、環境アドバイザー、その他、食の専門家が連携して、講座を開催し、情報の交換・交流・活動の協力を活発に行い、『平戸の食のプロフェッショナル』のネットワークづくりをすることを通じて社会に貢献することを目的として、平成22年にチームを設立し活動しています。

同一講座で、生産者や加工者から日頃のこだわりや工夫等を聴き、食材に触れ、その生産・加工品に関連した料理を、目でみて色彩を感じ、味わい、その後、生ゴミが土にかえるまでの食の循環を体験することで、食に対する感謝や、地産地消の重要性、食品の選び方、限りある資源の大切さを学ぶことができます。



土づくり・生ごみリサイクル



生産者のはなし・収穫体験



調理実習

