

本送信票を含み2枚

令和6年 10 月 17 日

報道機関 各 位

佐渡市関連事業のお知らせ(プレスリリース)

日頃、佐渡市に関わる報道へのご協力ありがとうございます。
下記の事業を開催しますので、お知らせします。

記

タイトル	河崎小学校で「味覚の授業」と「講演会」を実施します
事業概要	佐渡市両津大川出身の有名シェフ 岸 義明 氏 を招いて、子どもたちがさまざまな味覚の体験をとおして食を学ぶ「味覚の授業」と「講演会」を行います。 【味覚の授業】9:30 ～ 11:10 【講演会】(キャリア教育) 13:40 ～ 14:25 講師: 岸 義明 ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル前名誉総料理長 ※詳細はチラシをご参照ください。
日時	令和6年 10 月 29 日(火) 9:30 ～ 14:25
会場	佐渡市立河崎小学校 ランチルーム
出席者	河崎小学校5・6年生(18名)、教職員、保護者、地域住民 等
特記事項	取材の際は、事前に学校担当までご連絡ください。
担当	佐渡市立河崎小学校 校長 大橋 潤
連絡先	TEL:0259-27-7352 FAX:0259-27-7130



送信元: 佐渡市役所企画部
秘書広報課広報広聴係
T e l : 0259-63-4679
F a x : 0259-63-3300



岸義明さんと学ぶ

味覚の授業[®]

+ 講演会 in 佐渡 2024

2024年

10月29日(火)

🔪 味覚の授業（授業参観）

9:30～11:10（受付9:00～）

🍴 講演会（キャリア教育）

13:40～14:25（受付13:10～）

申込10/23まで
先着40名まで

一般参観可
無 料

味から
「食べる」を
考えてみよう

佐渡が生んだフランス料理の巨人が
ふるさとの子どもたちのために帰ってくる

あまい
すっぱい
しょっぱい

にがい
うまみ

五感で
学ぶ食

岸義明さんのキャリア教育

佐渡で生まれ育って、なぜフランス料理人になろうと思ったのか？料理人の世界で1人の人間としてどうやって成長し、大きな仕事ができるようになっていったのか？ふるさと佐渡の子どもたちに語ります。

<プロフィール>

1948年、佐渡市両津大川生まれ、新潟県立両津高等学校 卒業
高輪プリンスホテル、守口プリンスホテルなどを経て、
ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル執行役員統括総料理長に。
フランス調理師協会より「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」の称号を受ける。自由民主党総裁賞、厚生労働大臣表彰受賞。
お客様の立場に立ったサービスの追求のために、料理の品質の向上だけでなく、料理人の指導・育成に努める。また各地で食育活動「味覚の授業」を実施して、食文化の大切さを伝えている。

両津大川出身です！



「味覚の授業[®]」とは？

フランスで30年以上の歴史を持つ食育活動。子どもたちを対象に料理人が講師となり、4つの基本の味覚「塩味・酸味・苦味・甘味」や、五感を使って食べることの大切さ、食の楽しさを伝えます。



お申込みフォーム

<https://tinyurl.com/yvx57zdf>

味って
何だろう？