

「小豆あんを 食べくらべ品評会」

十勝の農家が育てたエリモシヨウズと
キタロマンの小豆2品種で炊いたアンコと
中国製の加糖あんを食べくらべてみよう。
甘さだけではない
小豆の味や香りをみんなで感じてください。

「石臼で小麦挽き体験」

小麦粉からはパンやうどん
ラーメンそしてケーキまで作れちゃう。
小麦粉にはいろいろな種類があつて
その原料の小麦は
実は固い小麦や柔らかい小麦があります。
色々な小麦の違いをパンを食べながら
みんなで石臼で小麦を挽いて
舌と手で確かめてみよう。

「日本の牛VSアメリカ牛」 ～肉牛をもっと知ろう～

牛乳をしぼる白と黒の牛は知っているけど
みんなが食べている牛肉は
どんな牛か知っているかな？
いろんな肉牛や牛と畑の関わりを学びながら
日本の牛とアメリカ産の牛肉の違いを
食べながら知ってみよう

十勝人チャレンジ支援事業 presents

たべて、つながる日曜日

第1部 つくる×食べる×感じるワークショップ 13:00 ~ 16:00

十勝の農業を
目と手と口で
感じる
4つの体験

菜の花フライドポテト スタンプラリー!!

4つの体験コーナーをまわって
スタンプ4個集めると
菜の花フライドポテトが
食べられるぞ!

僕たちと一緒に体験しよう

「菜種から油をしぼろう」

天ぷらや炒めもの、
ドレッシングやお菓子まで
みんなの台所にある油
そんな油はどうやってできるか
知っていますか？
菜種を使って油をしぼってみよう。
しぼりたての油の
美味しさを味わおう。



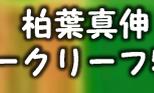
佐藤健司
(十勝農工房)



坂東俊徳
(坂東農場)



伊藤英拓
(アグリシステム)



柏葉真伸
(オークリーフ牧場)



入場無料(申込不要)

1部

「つくる人×食べる人×感じるワークショップ」

■ 日時:2月21日(日)

13:00 ~ 16:00

■ 場所:とがちむら キッチンゾーン

(帯広市西13条南8丁目1)



たべて、つながる日曜日

第2部 十勝農業の美味しいトークライブ ~僕たちの現在地とこれから~

「十勝の美味しいビュッフェ」

食べる人の笑顔を考えながら
一生懸命に農業に励む人たちが十勝にたくさんいます。
そんな素材がミリオンサンテのシェフと
サロン「縁が和」わたなべふみこさんの手で
おいしい料理にかわります。
十勝の農業をビュッフェ形式で味わって
味覚で心で知ってください。
十勝の様々な農業を料理で表現します。

「十勝人トークライブ」

十勝人チャレンジ支援事業を活用して
キューバで大きな経験とつながりを得た4人が
農業や食の中での取り組み（現在地）と十勝の価値
そして未来の子供たちへのバトン（未来）を
それぞれの素材を使った料理とともに伝えます。
サロン「縁が和」わたなべふみこさんや
有機・自然栽培の若手農業者グループ
「とちから」のトークもあります。



予約・申込制

第2部 十勝農業の美味しいトークライブ

- 日時：2月21日（日）
17:00 スタート（19:30終了予定）
- 場所：とちむら キッチンゾーン
（帯広市西13条南8丁目1）
- 定員：50名 / 締切：2月17日（水）
- 参加費 ビュッフェ形式（ソフトドリンク飲み放題）
大人2,500円 子供（小学生以下）1,000円
※アルコール代は別になります。

参加申込書

食材協力

アグリシステム いすみ農園 伊藤農場
内海牧場 オークリーフ牧場 菊地ファーム
自然菜園ふたば 坂根牧場 十勝農工房（株）
中村農場原農場 坂東農場 村瀬農場
山岸牧場さくら工房 横山農場

料理協力

ミリオンサンテ
サロン「縁が和」

十勝人チャレンジ支援事業とは
十勝管内の20代～40代の産業に従事している
人を対象に、国内外の先進地域に入り込み、十
勝との違いを学び、当該地域の技術等の応用導
入を目指すなど課題解決方法が明確な調査研究
を支援することで、十勝の産業発展に寄与する
積極的な人材を育成し、地域に輩出することを
目指す事業です。

たべて、つながる日曜日 第2部 十勝農業の美味しいトークライブ（受付・とりま
め）フードバレーとち推進協議会事務局

申込締切 平成28年2月17日（水） FAX0155-25-8254

代表者	住所		
電話	FAX		
参加人数	大人(2,500円)	子供(1,000円)	

※ 参加の申し込みは、「参加申込書」に必要事項をご記入いただき、FAXにてお申し込みください。

定員に達した場合、締切前に受付を終了する場合がありますので、ご留意ください。

※ 進行の妨げとなるなど、マナーを守れない場合には、退場いただく場合がございます。