

## 資料提供

平成31年2月18日  
課名：ひろしまブランド推進課  
担当者：杉山  
内線：3440  
直通電話：082-513-3444

### 報道関係者各位

## 県内の和食料理人が、県内の家庭に関する学科のある高等学校で、調理への興味や和食への理解を深めるため、料理講習会を行います。

【日時・会場】 2月20日（水）11：00～12：50 県立世羅高等学校  
2月20日（水）9：50～12：40, 14：30～15：20 県立総合技術高等学校  
2月21日（木）10：55～12：45 県立吉田高等学校

県では、家庭に関する学科に所属する生徒の調理への関心を高めるとともに、和食に関する理解を深めるため、料理講習会を実施しています。

今回は、県立高等学校3校で、和食の調理師の仕事を体験していただけるような料理講習会を行います。

ぜひ取材してくださいませようお願いいたします。

なお、取材にあたりまして、詳細を御案内いたしますので、事前に当課まで連絡してください。

### 【開催概要】

県立世羅高等学校	
日時	2月20日（水）11：00～12：50
場所	県立世羅高等学校（世羅郡世羅町本郷870）
講師	有限会社稲茶 <sup>いなさ</sup> 代表取締役 下原 <sup>しもはら</sup> 一晃 <sup>かずあき</sup> 株式会社魚池 <sup>うおいけ</sup> 代表取締役 池田 <sup>いけだ</sup> 将訓 <sup>まさのり</sup>
内容	かつらむきやねじり梅などの実演、海老つみれと葛切りの煮物の実習
対象者	生活福祉科2年生 21名
県立総合技術高等学校（2年生）	
日時	2月20日（水）9：50～12：40
場所	県立総合技術高等学校（三原市本郷南五丁目25-1）
講師	白竜湖グループ 取締役総料理長 太田 <sup>おおた</sup> 尚満 <sup>たかみつ</sup> 憩いの料亭白竜湖 料理長 山本 <sup>やまもと</sup> 誠 <sup>まこと</sup>
内容	一汁三菜（鯛菜 花ごま和え、出汁巻き玉子、みそ汁、白竜湖米）の実習
対象者	食デザイン科2年生 35名
県立総合技術高等学校（1年生）	
日時	2月20日（水）14：30～15：20
場所	県立総合技術高等学校（三原市本郷南五丁目25-1）
講師	白竜湖グループ 取締役総料理長 太田 尚満 憩いの料亭白竜湖 料理長 山本 誠
内容	料理人の理念や楽しいこと、料理をすることはなどをテーマとした講義
対象者	食デザイン科1年生 40名
県立吉田高等学校	
日時	2月21日（木）10：55～12：45
場所	県立吉田高等学校（安芸高田市吉田町吉田719-3）
講師	株式会社かなわ 統括料理長 戸田 <sup>とだ</sup> 豊 <sup>ゆたか</sup> 憩いの宿半月庵 <sup>はんげつあん</sup> 料理長 加藤 <sup>かとう</sup> 隆宏 <sup>たかひろ</sup>
内容	かつらむきやねじり梅などや鯛の三枚卸しの実演、鯛の香り揚げと煮物椀の実習
対象者	生活福祉科 生活文化類型2年生 11名