

資料提供

令和7年10月9日
課名：観光課
担当者：平野
内線：2420
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

プロの料理人が学校で食育講座を開催します！

①場所：広島市立阿戸中学校（広島市安芸区阿戸町 2847）

日時：令和7年10月10日（金） 10:45～12:35

②場所：広島県立可部高等学校（広島市安佐北区可部東4丁目27番1号）

日時：令和7年10月30日（木） 10:50～12:40

本県が、将来を担う若手料理人の発掘・育成を目的に実施している「ひろしま料理人コンクール」成績優秀者等が学校で料理の指導と講義をします。

①【場所】広島市立阿戸中学校（広島市安芸区阿戸町 2847）

【日時】令和7年10月10日（金） 10:45～12:35

【参加者】参加人数：18名（1年生13人 先生5人）

【講座内容】料理人による魚のさばき方など、プロの技を間近で学ぶ

【狙い】学校・家庭・地域が一体となり、食育の推進を通して、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けた児童生徒を育成する。

②【場所】広島県立可部高等学校（広島市安佐北区可部東4丁目27番1号）

【日時】令和7年10月30日（木） 10:50～12:40

【参加者】参加人数：20名（3年生 食文化選択者）

【講座内容】料理人から料理のコツを学び、生徒が作った魚のフライ、だし巻き等を生徒同士交換して食べる。

【狙い】誰かのために料理を作り、その料理を食べてもらう喜びの体験を通して、自分で調理する「生きる力」の養成、また食に対する興味・関心を高める。

<料理人プロフィール>

とだ ゆたか
○戸田 豊（かなわ統括料理長）

なかしま ようすけ
○中島 洋介（かなわ所属・第10回ひろしま和食料理人コンクール成績優秀者）

ぜひ取材にお越しいただきますようお願い申し上げます。

取材いただける際は、別紙返信用紙にご記入の上、メールまたはFAXにてご返信ください。

<料理人コンクールについて>

○概要

平成 26 年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

○主催：料理人コンクール実行委員会

[構成団体]

(一社) 広島県日本調理技能士会、(一社) 全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部、広島県

○応募資格

- ・ 40 歳以下の者で、過去に当コンクールの最優秀者（1 位）に選ばれていない者
- ・ 日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者
- ・ 将来、広島県内で開業または広島県内の料理店等に就業（継続就業も含む）しようとする者
- ・ コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
- ・ 料理店等における実務経験が 2 年以上ある者（洋食部門のみ）

○成績優秀者への支援（副賞）

広島県調理師等研修資金により、国内外の料理店等での修業を支援（最大 720 万円の貸付）修業のために必要な費用について、月 20 万円（年 240 万円）を上限に無利子で貸付を行い、修業終了後の 9 年間の内 8 年間以上、県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、全額返還を免除。

○令和 7 年度開催の料理人コンクール：

申込み受付は令和 7 年 10 月 31 日（金）まで

【過去の講座の様子】



お申込み
フォーム

FAX:082-223-2135

MAIL:syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

(TEL:082-513-3444) 観光課 行

プロの料理人が学校で食育講座を開催します！

①場所：広島市立阿戸中学校（広島市安芸区阿戸町 2847）

日時：令和7年10月10日（金） 10:45～12:35

②場所：広島県立可部高等学校（広島市安佐北区可部東4丁目27番1号）

日時：令和7年10月30日（木） 10:50～12:40

貴社媒体名：_____

貴社名：_____

部署名：_____

御芳名：_____

御連絡先：TEL _____ FAX _____

メールアドレス：_____

当日の御連絡先：_____

カメラ ☐有(ムービー/スチール) ☐無 _____

発売日/放送日： _____ 月 _____ 日

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。

※取材していただける場合には、①10月9日（木）17時まで②10月29日（水）17時にお送りください。