

報道関係者各位

かき船かなわで 和食料理人体験イベントの開催

日時：令和8年8月18日（火）11:00～14:00

場所：かき船 かなわ（広島県広島市中区大手町1丁目地先）

※小学4年生～中学3年生対象 14名（募集は終了しています。）

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。そして、この食資産を守り、次世代に繋げていくための重要な役割を担う料理人の存在に注目し、料理人の発掘、育成に取り組んでいます。

この度、子供職場体験実行委員会が実施する子供向け職業体験サービス「ジョブジョビー！」に参加し、小・中学生の子どもたちがプロの料理人から直接レッスンを受けるとともに、料理人という仕事について体験し、学ぶことで、料理人への理解を深めることを目的に、「かき船かなわ」で体験イベントを開催します。

イベント当日は、てまりずしや押しずしなどを作る体験を通して、料理の奥深さや仕事の楽しさに触れていただきます。このイベントで料理に興味を持った子どもたちが、広島の食を支える料理人になるかもしれません。

広島未来を担う子どもたちの学びの場を、是非取材いただきますようお願いいたします。

【イベント概要】

日時：令和8年8月18日（火） 11:00～14:00

場所：かき船かなわ（広島県広島市中区大手町1丁目地先）

講師：かなわ 総料理長 戸田 豊さん

※第5回（平成31年）からひろしま和食料理人コンクール審査員を務める。



講師：戸田 豊さん

【当日スケジュール（予定）】

○挨拶

○調理体験

総料理長が作成した、大根の寿司型を使用した押しずしや、てまりずし、玉子ずし、軍艦などを作ります。

○子ども・保護者の試食

作ったお寿司を中心に、総料理長が準備する海老のかき揚げや茶碗蒸し、かにしんじょうのお吸い物などで和食のセットを完成させて、試食を行います。

○質問コーナー

【料理人コンクールについて】

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。

～成績優秀者開業店舗～

- | | | |
|---------------|-------------------|--------------|
| ・第2回シェフ・コンクール | あかい けんじ
赤井 顕治氏 | AKAI |
| ・第4回シェフ・コンクール | つるた なおや
鶴田 直也氏 | gruta |
| ・第5回シェフ・コンクール | とやま かずき
外山 和己氏 | Bistro cheri |

現在、令和8年度料理人コンクールの挑戦者募集中。



【ジョブジョビー！について】

子供職場体験実行委員会（構成団体：広島テレビ放送株式会社、広島県、広島県商工会議所連合会、広島県商工会連合会）が広島県内の多くの企業の仕事を「日常的」に体験できる場の提供を目指し実施する、広島県発の子ども向け職業体験サービス。



おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



本プロジェクトの一環として、首都圏等の県外の皆さまにひろしまの食資産・食体験の認知を広げるとともに、広島県内の盛り上がりを"更に"高めることを目指し、令和7年6月17日より「OK!!広島」を展開しています。

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

**かき船かなわで小・中学生対象の
和食料理人体験イベントの開催**

日時：令和8年8月18日（火）11:00～14:00

場所：かき船かなわ（広島県広島市中区大手町1丁目地先）

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：

取材日：令和8年8月18日（火）11:00～14:00

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。

※参加者へのインタビューも可能です。

※取材を希望される場合には、8月17日（月）10時までにお送りください。