

令和6年度

とちぎの恵みを

生産者と野菜ソムリエプロから学ぼう！

知って使って味わう家庭実践講座

県産農産物について学び、その食材を使った簡単レシピを伝授します！

☆対象：県内の未就学児、小学生とその保護者等 ☆定員：各回15組

お申込みはこちら

☆料金：各回1,000円/組(2人分) ※当日現金でお支払い

☆申込方法：公社HPまたはQRコードからお申込み(電話予約不可)

☆申込締め切り：各回3日前まで

☆開催会場：とちぎアグリプラザ3F多目的研修室(宇都宮市一の沢2-2-13)



第1回 7月29日(月)10:30~12:00

栃木県産かんぴょうと米が主役！

とちぎ彩りパエリア作り

県産のかんぴょうと米を使ってフライパン1つで旬の農産物を楽しめる、和風パエリアを作ります。

農産物の講師：大高京子さん(女性農業士)

料理の講師：川村葉子さん(とちぎ食育応援団)

蜂の巣箱の観察や
遠心分離機の体験もできます



ゆうがおの実の
皮むき体験もできます



※写真はイメージです

第2回 8月6日(火)10:30~12:00

栃木県産はちみつと牛乳が主役！

はちみつレモン蒸しパン&はちみつミルク作り

県産のはちみつと牛乳を使って蒸しパンとドリンクの2品を作ります。

農産物の講師：栃木県養蜂組合の皆さん

料理の講師：川村葉子さん(とちぎ食育応援団)



※写真はイメージです

第3回 8月29日(木)10:30~12:00

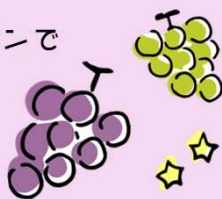
栃木県産ぶどうが主役！

ぶどうのミルフィーユ作り

県産のシャインマスカットなどを使ってフライパンで簡単なミルフィーユを作ります。

農産物の講師：小林真理子さん(女性農業士)

料理の講師：川村葉子さん(とちぎ食育応援団)



※写真はイメージです

【問い合わせ窓口】

公益財団法人栃木県農業振興公社

農政推進部会と農推進担当

電話番号：028-648-9515

Email：info@tochigi-agri.or.jp

【注意事項】

- ・キャンセルは3日前までをお願いします。
- ・体調が優れない場合は参加はご遠慮ください。
- ・調理を行いますので汚れても良い服装でお越しください。
- ・エプロンや三角巾等、ご持参ください。
- ・講座の様子を当日SNSに投稿した方には特典があります。