

第1回 10月12日(土)
13:30~15:30

村上(志田平)

マリラ-Marilla-

国産小麦と自家製天然酵母を使用して、手作りの石窯で近隣の木を使って焼くドイツパン

講師/内山秋善氏



第3回 12月8日(日)
13:30~15:30

新潟(越前浜)

フェルミエ-Fermier-

国産ぶどう100%、自家醸造100%、自然を尊重し、手作りにこだわるワイン

講師/本多孝氏



平成25年度
新潟県立大学

公開講座

新潟における食の風景

FOODSCAPE IN NIIGATA「新潟の食・人・場」

新潟には豊かな自然があります。そしてそこには、豊かな食の風景があります。地域の伝統的な素材・食材を扱った食は、その風景に溶け込んで、従来から地域の魅力の一つとなっています。一方で、伝統的な素材・食材ではなくても、その風景にピッタリ合って、地域に新しい魅力を加えている食もあります。今回は、自然や素材や手作りといった点にこだわった食を、自ら起業して提供している方々からお話を伺います。地域の皆様の多くのご参加をお待ちしております。

会場
新潟県立大学一ぱれっと



第2回 11月17日(日)
13:30~15:30

三条(旧下田村)

ふーど工房ゆうこ

ごぼうやさつまいもなど、地元でとれる食材を使った、昔懐かしい味の笹団子

講師/五十嵐祐子氏



新潟における食の風景

Foodscape in NIIGATA

「新潟の食・人・場」

会場
新潟県立大学「ぱれっと」

● 会場地図 〒950-8680 新潟市東区海老ヶ瀬471番地



第1回 10月12日(土) 13:30~15:30

マリラ -Marilla-

国産小麦と自家製天然酵母を使用して、手作りの石窯で近隣の木を使って焼くドイツパン
講師/内山秋善氏

村上(志田平)

第2回 11月17日(日) 13:30~15:30

ふーど工房ゆうこ

ゴぼうやさつまいもなど、地元でとれる食材を使った、昔懐かしい味の笹団子
講師/五十嵐祐子氏

三条(旧下田村)

第3回 12月8日(日) 13:30~15:30

フェルミエ -Fermier-

国産ぶどう100%、自家醸造100%、自然を尊重し、手作りにこだわるワイン
講師/本多孝氏

新潟(越前浜)

平成25年度新潟県立大学公開講座
参加申込票

FAX025-364-3610 新潟県立大学 地域連携センター宛

切り取らずにFAXいただくか、電話(025-368-8373)またはe-mail(unpreco@unii.ac.jp)で必要事項をお知らせください。

① 希望日時・場所 ご希望の□に✓を入れてください。	<input type="checkbox"/> 10月12日(土) マリラ Marilla(ドイツパン)	当日保育を希望 (保育希望 名・年齢)
	<input type="checkbox"/> 11月17日(日) ふーど工房ゆうこ(笹団子)	当日保育を希望 (保育希望 名・年齢)
	<input type="checkbox"/> 12月8日(日) フェルミエ Fermier(ワイン)	当日保育を希望 (保育希望 名・年齢)

※当日保育については予約制とします。1週間前までにお申し込みください。(1歳以上。10名まで)

② 氏名または事業所名			(計 名)
③ 住所		④ TEL	