雪国の食の知恵に触れられる!
食育授業へのヒントが見つけられる!
郷土学習の事例を学べる!

参加無料
各回先着30名

未来へつなぐ 新潟の保存食文化講座

～食育に活かす雪国の食の知恵と地域文化～



未来へつなぐ 新潟の保存食文化講座は、
保存食を使用した献立の調理実習や越冬料理に関する講義を通して、
雪国新潟で受け継がれてきた保存食文化への理解を深め、
郷土学習や食育に活用できる知識や実践方法を学びます。
新潟の食文化を未来へつなぐために、ぜひご参加ください。



対象 新潟県内の小・中・高等学校の教諭及び栄養教諭・学校栄養職員等

こんな先生におすすめ!
- 食育や郷土学習に関心をお持ちの先生
- 学校給食や郷土学習への地域食文化の導入に関心をお持ちの先生



新潟会場
2026.12.25(金)
10:00～15:30予定（受付9:45～）
クロスパルにいがた
（新潟市中央区礎町通3-2086）



柏崎会場
2027.1.17(日)
10:00～15:30予定（受付9:45～）
柏崎市市民プラザ（柏崎市東本町1-3-24）

※新潟会場・柏崎会場は同一内容で開催します。
ご都合の良い日程をお選びのうえ、お申込ください。
※会場までの交通費・駐車料金は自己負担となります。

持ち物 エプロン/三角巾/マスク/飲み物/筆記用具

講座内容

■ **越冬料理に関する講義**
～保存食文化の概要と先人たちの知恵～
NPO法人にいがた食の図書館／
株式会社ニール
髙橋 真理子先生



ごはんと汁物も加えて、実習後にみんなで試食ランチ!

■ **雪国新潟の保存食（煮菜・干し大根漬け）を題材とした調理実習**
株式会社ワイオリキッチン
代表取締役 佐藤智香子先生



■ **事例発表**
～村上の鮭の食文化を活用した食育実践～
新潟県立村上特別支援学校
佐藤美春先生



■ **郷土学習や食育での活用に向けたアイディア交換会**



▼新潟会場▼

専用の申し込みフォームより**事前申し込み**をお願いしております。

▼柏崎会場▼

新潟会場｜12/25(金)講座の申し込み〆切：12/11(金)
柏崎会場｜1/17(日)講座の申し込み〆切：1/3(日)

お問い合わせ　TEL：025-280-5619（担当：堀）　主催：新潟県 観光文化スポーツ部文化課