

## 令和2年度 増毛ミクニ塾 塾生の募集について

増毛町は、暑寒別・天売焼尻国定公園に指定され、暑寒別岳や雄冬海岸など自然環境に恵まれており、これらの豊かな自然が豊富な海産物や果樹に特徴のある農産物を育ててきました。

増毛町の豊富な食材を生かしたまちづくりを考える「増毛ミクニ塾」は、平成18年度に開講してから10年以上が経過しましたが、世界的に活躍しているフランス料理家 三國清三シェフを塾長に今年度も開講いたします。

三國シェフの「食」へのこだわりを学び、町内でスローフード運動を進め、食育の大切さを伝え安全安心な食材を生産する地域としての「増毛ブランド」の確立を目指しています。

増毛ミクニ塾は、本町の素晴らしい食材を知り広める活動を実践しながら「食」を通じて魅力的な地域づくりを目標に開催いたしますので皆様のご入会をお待ち申し上げます。

### 〈令和2年度 増毛ミクニ塾の事業内容〉

「学ぶ」「つくる」「食べる」を基本とし、食材の特性や味を知り、産地を学ぶ料理教室、地域の食材の付加価値を研究する加工品づくり、フランス料理の食事会とマナー教室など多彩で楽しい事業を計画しております。

令和2年度についても、四季折々の食材を学べる4つの講座をご用意しております。

◎ 第1講座	オーベルジュましけでの料理教室	5月16日
◎ 第2講座	ミクニ札幌でのフランス料理講習会とマナー教室	7月～8月
◎ 第3講座	秋の食材を使用した料理教室	9月～11月
◎ 第4講座	冬の食材を使用した料理教室	1月～2月

\* 上記の日程等（予定）は都合により変更させていただく場合があります。

\* 講師の方の都合により土・日以外の実施になる場合もありますのでご了承下さい。

\* この塾への参加には、裏面の参加申込書を提出して下さい。参加料として年会費1千円が必要です。また、各種事業への参加料として食事代などの実費が別途必要になります。

\* 不明な点などは下記事務局へお問い合わせ下さい。

\* 事務局連絡先 増毛町役場商工観光課  
TEL 0164-53-3332 FAX 0164-53-2348