

清流・高津川の鮎と地元野菜の魅力を活かす 創作料理セミナーの実施について

標記について、下記のとおり実施いたしますので、ご多用のことと存じますが、取材方よろしくをお願いします。

1. 概 要

「清流日本一の高津川の鮎」にスポットを当て、首都圏シェフとの連携により、圏域関係者を対象とした対話型の調理実演セミナーを実施します。セミナーでは鮎や地元野菜の魅力を生かして、シェフの調理や食材に対する知見や技術を伝えるとともに、参加者との意見交換を通じて地域食材の可能性を共に考え、新メニュー開発の意識醸成や意識改革に繋げていきたい。

2. 目 的

近年漁獲量が増えている鮎と、地元の有機野菜や果物などについても販路拡大を目指しています。そこで、首都圏シェフから鮎料理の助言をいただきながら、清流日本一の鮎や地元野菜の利活用についてセミナー参加者と共に考えます。

3. 日 時

- ① 令和7年9月8日（月） 11時30分～ 現地視察
（吉賀町、津和野町、益田市）
- ② 令和7年9月9日（火） 13時00分～ 創作料理セミナー

4. 場 所

- ① 吉賀町道の駅かきのきむら、津和野町左鐙地内、
益田市喜阿弥町 Local RICH 3in
- ② 益田市駅前町 「Studio LEAP」