

1月14日（水） 13:30～15:00

テーマ 「福井のお米」

講師 福井県農業試験場 ポストコシヒカリ開発部
主任研究員 富田 桂 氏

会場 福井県生活学習館（ユウ・アイ ふくい）



コシヒカリ誕生の歴史や福井で作付けされているお米の品種とその特徴などについて、具体的なデータを提示しながら、わかりやすくお話してくださいました。

参加された方々からは、「コシヒカリの歴史等について詳しく知ることができた。長年の専門的研究に携わっておられる姿に敬服した。」「お米の味比べができてよかった。おいしいお米がとれる福井に感謝したい。」などの感想が寄せられました。

品種改良に尽力されている方々、お米を生産している農家の方々に改めて感謝の気持ちを持つと同時に、おいしいお米の産地である福井への愛着と新品種誕生への期待が高まる講座になりました。

1月21日（水） 13:30～15:00

テーマ 「永平寺精進料理のこころ

—永平寺に学ぶ 食の作法—

講師 曹洞宗大本山永平寺

典座 三好 良久 氏

会場 福井県生活学習館（ユウ・アイ ふくい）



古来より永平寺に伝わる食の作法や典座教訓をとおして、食事をつくる側、食べる側双方の食に対する心構えについて、動画を交えながら、わかりやすくお話してくださいました。

参加された方々からは、「食事は大切なものだとということを改めて考えることができよかった。感謝の気持ちを忘れずに、愛情のこもった料理をつくりたい。」「永平寺の食の教えを学んだ。子どもや孫に食の大切さを教えていこうと思う。」などの感想が寄せられました。今日までの食に対する姿勢を振り返るとともに、感謝する心の大切さに改めて気づかされる講座になりました。

2月4日（水） 13:30～15:00

テーマ 「御食国若狭に見る和食

—日本人の伝統的な食文化—

講師 御食国若狭おばま食文化館 食のまちづくり課

食のまちづくりグループリーダー 下仲 隆浩 氏

会場 福井県生活学習館（ユウ・アイ ふくい）



和食の定義や御食国若狭の歴史と背景、古来より小浜に伝わる伝統行事と食について、画像を交えながら、わかりやすくお話しいただきました。

参加された方々からは、「小浜のいろいろな伝統行事のことが分かってとてもよかった。舞若道ができ、近くなった若狭にぜひ行ってみたい。」「伝統行事から和食の素晴らしさを知ることができ、大変勉強になった。改めて日本の和食文化を大切にしたいと思った。子や孫に伝えたい。」などの感想が寄せられました。御食國小浜に対する興味関心が高まるとともに、和食についての理解が深まる講座になりました。

2月18日（水） 13:30～15:00

テーマ 「世界に誇るべき福井の地酒、
その魅力を今新たに、知る、聴く、愉しむ！」

講師 トータル飲料コンサルタント
ふくいのお食アンバサダー

友田 晶子 氏

会場 福井県生活学習館（ユー・アイ ふくい）



日本酒の魅力や現状、福井の地酒の特徴や日本酒の新しい楽しみ方等について、画像を交えながら、わかりやすくお話いただきました。

参加された方々からは、「酒のことだけでなく、福井の食文化についていろいろ聞けてよかった。越前焼の器の軽さにも驚いた。まだまだ私の知らない良いものがたくさんある。」「お酒のことについて、もっと知りたくなった。」「とても参考になった。日本酒を楽しみたくなった。」などの感想が寄せられました。日本酒に対する興味関心が高まるとともに、福井の食文化の素晴らしさを改めて知る講座になりました。

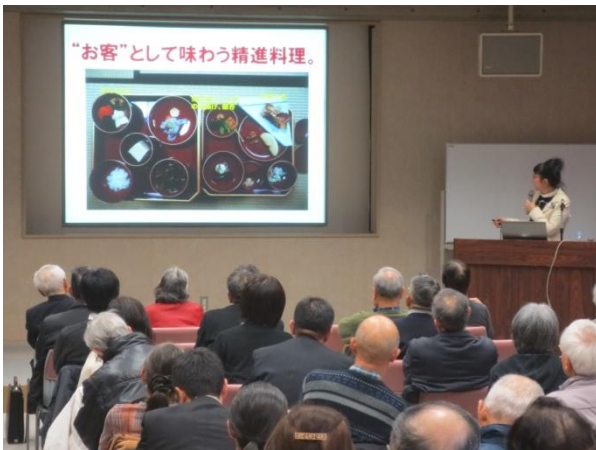
3月6日（金） 13:30～15:00

テーマ 「和食のふるさと、福井は、海山里の幸の宝庫」

講師 フードジャーナリスト、食文化研究家

向笠 千恵子 氏

会場 福井県生活学習館（ユー・アイ ふくい）



福井の食文化を支える海、山、里の食材を多数取り上げ、その特徴や魅力、背景や現状等について、画像を交えながら、詳しくお話しいただきました。

参加された方々からは、「福井独自の食材が多数あることがわかり、よかった。もっと知りたい。」「福井から出たことのない私には、普通のことであっても、県外の人にとっては、驚きであることがたくさんあり、福井の良さを再発見できた。次の世代にいろいろ伝えていきたいという気持ちになっている。」などの感想が寄せられました。福井独自の食材に対する興味関心が高まるとともに、福井の食文化を次の世代に伝えることや県内外へ発信していくことの重要性を学ぶ講座になりました。