



お問い合わせ先

大津市報道資料  
市政記者各位

担当者	公設地方卸売市場管理課 担当：岡部				
連絡先	077-543-8000 内線				
総合計画 位置付け	基本 方針	基本 政策	施策	取組の 方向性	主な 取組
	3	1 1	2 9	2	2

令和6年5月7日

## 第1回“市場の料理教室”開催のお知らせ

龍谷大学瀬田キャンパスにて、おうみの名工 金納 三利 先生を講師に迎え、大津市公設地方卸売市場直送の旬の食材を使用した料理教室を開催します。龍谷大学農学部生・院生が、旬の食材を知り、調理を通じてプロの料理人の技を学びます。「市場の料理教室」は、当市場が取り扱う四季折々の旬の食材を知っていただくことを主旨に、今後も継続的に取り組んで参ります。

- 1 日時 令和6年5月14日（火）9時15分～13時00分（予定）
- 2 場所 龍谷大学 瀬田キャンパス 9号館1階 調理学実習室
- 3 対象 龍谷大学農学部生・院生
- 4 定員 30名
- 5 講師 金納 三利 先生  
・「調理技能功労」  
厚生労働大臣表彰  
・おうみの名工  
滋賀県優秀技能者表彰
- 6 主催者 大津市公設地方卸売市場協会

## 7 案内チラシ

# 市場直送旬の食材

## 市場の料理教室

開催日 5月14日(火)9:15~13:00  
定員 30名  
場所 9号館1階調理学実習室  
対象 農学部生・院生  
参加費 1,000円  
連絡先 農学部教務課  
agr@ad.ryukoku.ac.jp  
申込 Googleフォームから(4/30まで)

講師 キンノウ ミトシ  
**金納 三利** 先生

功績

はじめまして

テーマ  
日本料理の味と形

Menu

小鉢  
うるいと蛭烏賊の酢味噌掛け  
蒸し物 茶碗蒸し  
焼き物 鶏肉と筍の鉄焼き  
お食事 鯛めし  
デザート 白玉ぜんざい

・「調理技能功労」 厚生労働大臣表彰  
・おうみの名工 滋賀県優秀技能者表彰

