

青森県産食材で

手軽に食育を

# あおもり食育推進大会 2022

基調講演

要申込【参加無料】

『身近な和食で 毎日の食事を楽に楽しく』

2022年1月29日(土) オンライン配信有り

時間 13:30 - 15:00 ~~会場 東奥日報新町ビル3階 Newsホール 催事場D~~  
会場開催は中止となりました。

~~1 会場参加 定員50名~~ 2 ライブ配信視聴 3 アーカイブ配信視聴

※いずれも要申込み(申込方法は裏面参照)  
※②③でのご参加希望の方へは、お申込み受付後、視聴URLをメールでご案内いたします。(3月31日まで視聴可)  
※新型コロナウイルス感染症の状況により、基調講演の講師が来県できない場合、県外からのオンライン配信に切り替えて実施する場合もあるので御承ください。



詳細、お申込みは  
コチラから

食育体験・取組紹介

WEB公開

申込不要

公開期間/2022年1月29日~3月31日(予定) 大会ホームページよりご覧いただけます。

動画公開

作ってみよう!  
オンライン調理講座

健康に配慮した食づくりに取り組むプロの料理人「あおもり食命人」等が、県産食材を使った料理を紹介。ご家庭で、楽しく、おいしい料理を作ってみませんか。

あおもりの食育に関する  
コンテンツ紹介

県、市町村、関係団体が作成した食に関するWEBコンテンツを紹介。青森の農林水産物、だし活等、幅広く食育を体験しよう!

県内食育関連団体の  
活動事例紹介

「食育活動実践プロジェクト」実施団体が、県内各地で取り組んだ食育活動の事例を紹介いたします。

大会  
ホームページは  
コチラから



《講師》

料理研究家  
大原千鶴  
(おおはら ちづる)

《司会》

青森朝日放送アウンソウ  
中村かさね

《講師プロフィール》

京都・花背の料理旅館「美山荘」が生家。幼少期より自然に親しみ料理の心得を学ぶ。料理研究家として雑誌やテレビ出演、料理教室、講演会、エッセイ執筆、商品開発アドバイザー、CMやドラマの料理監修などで活躍。二男一女の母として培った、家庭的かつ美しい料理に定評がある。

TV関係

NHK「きょうの料理」、「あてなよる」レギュラー出演  
「京都人の密かな愉しみ」など料理監修

著書

『大原千鶴の新・豆腐百珍』  
『大原千鶴のささっとレシピ』など多数