

地域資源利活用講座

テーマ「第4回海洋深層水を活用した料理教室」
～尾鷲の真鯛弁当の開発～

<開催日>

7月22日(日)

<開催場所・時間>

三重県立熊野古道センター
(三重県尾鷲市向井)

午後2時00分～

尾鷲市を含む「東紀州地域雇用創造推進協議会」は、雇用創出に向けた意欲の高い地域において、地域雇用創造協議会(市町村や商工会議所などで組織)が行う雇用拡大などを総合的に支援する、厚生労働省の地域雇用創造推進事業(新パッケージ事業)に採択されました。本事業を活用し専門家の指導により、東紀州における地域資源を活用した取組みを行い、雇用機会を創造し、地域の活性化を図ります。

【今回の講演趣旨】

今回、本協議会事業における「海洋深層水等による地域資源利活用事業」の一環として、県内外で有名な三重県立相可高校 村林先生による「海洋深層水を活用した料理教室」を行うことにより、中核的人材の育成を図り、コミュニティビジネス的な起業等による雇用拡大につなげていきたいと考えている。

【今回のメニュー】

「地元食材(鯛)を使用した料理教室。真鯛弁当の開発を目指す」

講師

三重県立相可高等学校
講師略歴 食物調理科
教諭 村林 新吾 氏

主催

尾鷲市
東紀州地域雇用創造推進協議会

問合せ・
申込み先

尾鷲市新産業創造課
まちづくりプロデュースセンター
担当者:丸田
電話・FAX:0597-23-8221

商工振興係
担当者:野地
電話:0597-23-8215
FAX :0597-23-8225

キリトリ

【7月22日】地域資源利活用講座 参加申込書

※ 出来るだけ、7月18日(金)までに事前に参加申込み頂ければ幸いです。

尾鷲市新産業創造課 行き (fax0597-23-8221)

平成 年 月 日

事業所名		1	受講者名	
所在地		2	受講者名	
電話番号		3	受講者名	