



報道発表資料の配付日時 6月21日(火) 16時30分

発表項目 (行事名)	石狩の「食」を繋ぐ次世代サポーターづくり事業の実施について (第2回目)		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>この度、新型コロナウイルス感染症の影響により落ち込んだ石狩産の農畜産物の知名度向上や消費拡大を目的に、ポストコロナを見据えた対策として、シェフや飲食店勤務を志す「次世代を担う若者」に対して、地産地消の重要性や農畜産物等の特徴を伝え、将来的な石狩地域の農畜産物等の知名度向上や消費拡大を目的とした食育授業を行います。</p> <p>1 日時 令和4年(2022年)6月23日(木) 9:20~12:30</p> <p>2 場所 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校</p> <p>3 内容 日本における養豚の歴史、豚肉が持つ栄養素などの基礎的な学習と専門的知識を持った講師を招き、浅野農場(当別町)のスマイルポークのブロック肉を用いてカット技術の実習を行います。(スケジュール等詳細については、別紙参照)</p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	調理専門学生を対象とする初めての取組となります。当日の積極的な取材をお願いします。取材に当たっては、新型コロナウイルス感染防止のため、「北海道スタイル」の取組についてご協力いただきますようお願いいたします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	道政記者クラブ

担当 (連絡先)	石狩振興局産業振興部農務課(担当者:小塚、井筒) TEL ダイヤルイン 011-204-5844 内線 34-711		
-------------	--	--	--

石狩の「食」を繋ぐ次世代サポーターづくり開催要領

1 事業目的

新型コロナウイルス感染症のまん延は、農畜産物等の消費減退や労働力の不足など、石狩の農業に多大な影響を及ぼしており、今なお続く感染拡大は、消費者の意識を大きく変化させ、家庭で食事を済ます「おうちごはん」や非接触型のインターネットによる食材購買、店舗におけるテイクアウト、宅配サービスの活用など新たなライフスタイルが定着しつつある。

このことから、ポストコロナを見据えた知名度向上や消費拡大対策が必要となるため、シェフや飲食店勤務を志す「次世代を担う若者」に対して、地産地消の重要性や農畜産物等の特徴を伝え、将来的な石狩地域の農畜産物等の知名度向上や消費拡大を目的とした事業を実施する。

2 主催

北海道石狩振興局（農務課・農業改良普及センター）

3 協力

ホクレン農業協同組合連合会、
札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校

4 参加者

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校生（42名）

5 実施内容

石狩管内の農畜産物等に触れる機会（作業体験・生産者との交流）や学習の場を設けることで、石狩の農業や地場産食材への理解醸成を図り、将来、シェフや飲食店勤務を目指す若者に対して、農業について学習する機会を作る。

6 年間計画（予定）

実施回数	実施時期	実施場所	概要
第1回目	5月19日	石狩市	生産ほ場での農作業体験等
第2回目	6月23日	札幌市	学校内での専門家による特別実習
第3回目	7月下旬	札幌市	生産ほ場での管理・収穫体験等
第4回目	8月上旬	当別町	生産ほ場での収穫体験等
第5回目	9月下旬	新篠津村	農作業体験ほか総合な調理実習

石狩の「食」を繋ぐ次世代サポーターづくり (第2回 学校での食肉のカット技術授業等)

○日時及び内容

(1) 日時 令和4年(2022年)6月23日(木)

(2) 内容

09:20 開始	○食肉のカット技術授業 ■養豚の基礎に係る授業	〈説明者〉 石狩振興局農務課 石狩農業改良普及センター
09:30 終了 ↓		
09:30 開始	■豚肉のカット技術に係る授業 ① ロース、ヒレ、バラのカットについて ・学生が3部位のカットを実施 ② うで、もものカットについて ・講師のデモンストレーションを見学 (整形・部位分けなどの技術) ③ 肩ロースのカットについて ・講師のデモンストレーションを見学 (スライサーを使ったカット技術)	〈説明者〉 ホクレン農業協同組合連合会
11:40 終了 ----- ↓	休 憩	
11:50 開始	○食味に関する授業 ■食味試験の実施 ・実際にカットした豚肉を食べて、部位ごとの特性などを知るため食味試験を実施	〈説明者〉 ホクレン農業協同組合連合会
12:30 終了 -----		

※ 時間帯は変更が生ずる場合があります。