

市民講習会

主催：佐渡市，（一社）佐渡生きものの語り研究所

参加費 **無料**
要申込

日本は、古来より米づくりと共に歩んできました。
お米の産地である佐渡では「塩むすびが一番好き！」
というお米の味を知っていて、お米大好き！な
子どもが多い気もするのですが… 今はお米よりも
パンやパスタ等が好まれる時代となっています。
日本人は、どうしてお米を食べるのでしょうか。
お米の美味しさって何なのでしょう。
どんな食べ方が好まれているのでしょうか。
… 今一度、「お米」について
考えてみませんか？



「お米」を見つめ直し、 新しい可能性を探そう！

日時 2月17日 **土** 13:30 ~ 15:00 (開場 13:00)

場所 トキ交流会館大ホール (新穂潟上 1101-1)

定員 100名 (参加費無料・要申込)

講師 ^{ただ お}小池理雄氏 (小池精米店 三代目店主)

「楽しくなければお米ではない！」をモットーに、お米ファンのさらなる増大に
向けて精米・配達・情報発信（イベント、テレビ出演、新聞等）を行っている
“五ツ星お米マイスター”。生まれ育った原宿で唯一のお米屋さんを営んでいる。

「三代目小池精米店」 <http://www.komeya.biz>



【問合せ・申込み】 佐渡生きものの語り研究所
佐渡市新穂潟上 1101-1 トキ交流会館 2F

TEL & FAX 22-2658 (TEL：平日 8:30 ~ 17:30)
Mail ikimon@sado-ikimonoken.jp