

伊勢志摩サミット開催記念“おかげさま祭”第2弾

秋の収穫感謝祭



2016.10.23 sun 10:00-17:00

at. 三重テラス
MIE TERRACE

東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX TEL 03-5542-1035
※東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅地下直結

- 1 ● 三重の野菜を美味しく食べる簡単アレンジメニューのご紹介 * 15時～・16時～
- 2 ● 宮川のおいしい水×伊賀の野菜 デトックスウォーター * 随時
- 3 ● 三重の野菜や果物の販売 * 随時
- 4 ● 鉢植え野菜づくり講座 * 11時～・13時～ 参加費(実費):500円程度
- 5 ● 三重で採れる野菜紹介 * 随時
- 6 ● 伊賀に移住して農業に取り組む唐澤寿江さんのミニトーク * 12時～・14時～
- 7 ● 移住相談会 * 随時

参加無料

※4●のみ実費

Program

1●三重テラスレストランの料理長が紹介する家庭で美味しくイタリアン

三重の野菜と三重テラスショップの商品を組み合わせて、自宅ですぐにおいしいいただけるレシピを紹介するとともに、試食も行います。

【講師】陣内博将さん(三重テラスレストラン料理長)×唐澤寿江さん(からさわ農園園主)

【時間】15時00分～、16時00分～(各回20分程度)

【定員】各回30名(先着順、事前申込不要)【参加費】無料

2●宮川のおいしい水×伊賀の野菜 デトックスウォーター

伊勢志摩サミットで各国首脳にも提供された水「森の番人」と伊賀の野菜で作ったデトックスウォーターをご試飲いただけます。

3●三重の野菜や果物の販売

三重テラスレストランで提供しているからさわ農園の野菜や、極早生みかん、蓮台寺柿等を販売します。

4●鉢植え野菜づくり講座

四日市萬古焼の植木鉢を使って、自宅ですぐできる野菜作りの講習会を開催します。水やりや肥料など、家庭菜園での野菜作りのコツも紹介します。日頃の家庭菜園での疑問点などもご相談いただけます。

【講師】松岡正造(三重県東京事務所 主査)

【時間】11時00分～、13時00分～(各回20分程度)

【定員】各回20名(先着順、事前申込不要)【参加費】実費(500円程度)

5●三重で採れる野菜紹介

三重で採れる四季の野菜をパネルでご紹介。それぞれの野菜にあう三重テラス商品もご案内します。

6●伊賀に移住して農業に取り組む唐澤寿江さんのミニトーク

【時間】12時00分～、14時00分～(各回30分程度)【参加費】無料

7●移住相談会 三重で就農された方の事例紹介を含む相談会を開催します。

出演者プロフィール



唐澤寿江さん*からさわ農園園主

千葉県出身。東京農業大学農学科卒。学生時代に、高齢化による農業後継者不足の現状を知り、自ら農業をすることを志す。大学卒業後は栃木県の有機農業農家で2年農業研修をし、その後伊賀の農場で3年研修し、その後伊賀市西山に2001年にからさわ農園として営農を開始する。現在2.5haの野菜畑で年間80種類ほどの野菜を栽培し、地元のマックスバリュ3店舗とJAいがほくぶの直売所ひごっこで主に販売している。三重テラスレストランへも毎週出荷している。現在スタッフ4名とパート1名、農繁期にはさらにアルバイト数名で運営している。『伊賀に来た理由は、学生時代に青春18きっぷで京都、奈良にひとり旅をした時に、関西本線から見た伊賀の風景に強烈に惹かれてやってきました。』



陣内博将さん*三重テラスレストラン料理長

1982年佐賀県生まれ。神奈川県内のレストランで働いた後、29歳でイタリアへ。2年間、北イタリア各地6ヶ所で修業し、帰国後、イルデジデリオに入店。2016年から三重テラス料理長に就任し現在に至る。素材の持つ本来の味、良さを最大限に引き出す料理をめざす。



松岡正造*三重県東京事務所
平成13年三重県に農業技師として入庁後、農業改良普及指導員の主に野菜担当として農業生産の現場に14年間勤務。



河南佑磨*三重県移住センター
三重県四日市市出身。大学進学を機に上京。卒業後すぐにUターンし三重県庁へ入庁。林業振興や過疎対策、地域づくりなどに携わる。2015年より東京に赴任し、移住促進を担当。移住相談アドバイザーも務める。