



プレスリリース

広島県府中市 情報提供
令和6年2月2日（金曜）
農林課農業振興係 渡邊
電話 0847-43-7131

上下北小学校5、6年生が「おもてなし料理」に挑戦

上下北小学校5、6年生児童が自らの発案により、日本料理 喜多丘の北岡三千男氏の指導のもと、上下の食材を使った「おもてなし料理」を作ります。

その料理を、上下町を観光で訪れる多くの外国人観光客に提供するなど、観光を更に盛り上げる活動に参加することを通じて、児童のふるさと上下への思いを高めるきっかけとします。

こうした取組により、食で地域を繋げると共に、地域の食文化の継承に努めます。是非、取材ください。

《テーマ》

『上下を訪れる外国人観光客に

おもてなし料理を作ろう』

日 時：令和6年2月7日（水）

13：00～14：00 調理実習

14：00～14：30 会食

※調理実習の様子から取材可能です。

場 所：上下北小学校

※来校の際は正面玄関より入られ、
職員室へお声かけください。

参加者：5、6年生児童、教職員、ALT（外国語指導助手）

料理名：和食の基本「だし」を使った雑煮



【料理イメージ】

◆日本料理 喜多丘（店主 北岡 三千男）

1948年広島県生まれ。東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り1976年に日本料理「喜多丘」（広島市東区）をオープン。

2013年、2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」に中国地方で唯一選出された経歴を持つ。

現在、府中市の国登録有形文化財である旧老舗料亭旅館「恋しき」の料亭再生、府中市の食材を使ったメニュー開発など食の魅力発信に協力。