



広島県府中市 情報提供
令和7年1月24日(金曜)
農林課農業振興係 渡邊
電話 0847-44-9158

上下南小学校5、6年生が「地域の料理」に挑戦

今年度も上下南小学校の児童が、交流のある生産者の農産物を使い、日本料理 喜多丘の北岡三千男氏の指導のもと「地域の料理」を作ります。

こうした取組により、食で地域をつなげるとともに、地域の食文化の継承に努めます。ぜひ、取材をお願いいたします。

《テーマ》

『地域の皆様に感謝の気持ちをもって

「地域の料理」を作ろう』

日時:1月30日(木)

13:05~14:45 調理実習、会食

※5、6 時間目の調理実習の様子から
取材可能です。

場所:上下南小学校

※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、

生産者(上下南農産、(株)マサシロ)

料理名:お米のめん、地元野菜を使った煮麺(にゅうめん)



【昨年度の実習風景】

◆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。

2024年から府中市の国登録有形文化財の元料亭旅館「恋しき」で営業している「そ恋しき」の総料理長、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いただく。