

# はれずしまにわ 晴寿司チャレンジ

参加者  
募集中

真庭の食材を使った晴寿司を  
食べて学ぼう!!

真庭市内の食材を使った「晴寿司」を通して、親子で「農と食」について考えてみませんか？

かきがらを使って育てた「里海米」、黒ボク土で育った「にんじん」などの真庭のこだわりの食材のことも学べるよ!!

「晴寿司(はれずし)」って？ (晴寿司ブランド推進会議ホームページより)

ハレの日のおもてなし料理として岡山県民に愛され続けてきたバラ寿司。岡山県産のお米や食材をふんだんに使った令和の創作バラ寿司が「晴寿司」です。

日 時：令和6年2月11日（日）9:00～13:00

会 場：落合総合センター調理室（真庭市落合垂水618）

対 象：真庭市内の小学生とその保護者 定員:12組

参加費：無料

申込先：申し込みフォームからお申し込みください。

問合せ先：真庭市健康推進課 TEL0867-42-1050



申込みは  
こちらから

## 当日の予定

9:00～ 受付

9:30～ 「旬の食材のお話」

講師：作州薬膳 久保敦子先生

10:10～ 「真庭の農家さんのお話」

講師：清友園芸 清友健二先生

10:20～ 「里海米のお話」

講師：真庭市農業振興課

10:30～ 「錦糸卵塾・岡山のバラ寿司のお話・バラ寿司LIVE」

講師：倉敷市の老舗鮮魚店「魚春」光畑隆治先生

上手な錦糸卵の作り方を  
教えてもらえるよ！

12:15～ 「真庭晴寿司」 実食

13:00～ アンケート・終了

晴寿司のきれいな盛り付け方を見た  
あとに実際に食べられるよ！