



KYOTO Agri-Business Café

新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会



学校法人大和学園 × 市内生産者 市内生産者とコラボした料理教室(ラ・キャリエール クッキングスクール)の開催!

京都市では、新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会と題して、農家や民間企業、関係団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まってワークショップを行う「KYOTO Agri-Business Café」を創設し、販路開拓や新たな農業関連ビジネスの創出に向け、総勢60名の方に参加いただき、熱心な議論を重ねています。

この度、「KYOTO Agri-Business Café」での新たな繋がりから、市内生産者と学校法人大和学園とのコラボが実現し、市内生産者が食材の提供と講演を行う市民向け料理教室(ラ・キャリエール クッキングスクール)の開催が決まりましたので、お知らせします。

今後も、「KYOTO Agri-Business Café」において、多様な主体との繋がりによる新たな取組を進めていきますので、御期待ください!

1 市内生産者とコラボした料理教室(ラ・キャリエール クッキングスクール)について

(1) 概要

学校法人大和学園が実施・運営する「ラ・キャリエール クッキングスクール」において、市内生産者が丹精込めて栽培した食材をふんだんに使った定番からアレンジ料理までを作っていただける市民向け料理教室(1Dayレッスン)が開催されます。

料理教室当日は、食材を提供する生産者から、こだわりの栽培方法や思いなどを直接聞いていただける貴重な機会も設けられる予定です。

(2) 食材提供農家・料理教室開催予定日

◆ 清水 大介氏(清水農園)【西京区】

提供予定食材:京たけのこ

料理教室開催予定日:令和4年4月23日(土)14:00~

当日のメニュー:①筍の木の芽マヨ味噌和え

②春の天ぷら 筍はさみ揚げ

③筍の混ぜご飯

④だし香る若竹汁



https://www.taiwa.ac.jp/lacARRIERE/oneday/detail/satou_0423.php

◆ 山岸 俊太郎氏（京の耕す暮らし舎）【西京区】

提供予定食材：乾燥唐辛子（京の黄真珠），ゆず胡椒（京の蒼）
料理教室開催予定日：令和4年9月10日（土）

※ 料金及び定員等は，料理教室によって異なりますので，「2お申込みについて」に記載の申込サイトで御確認ください。

2 お申込みについて

◆ 申込サイト

<https://www.taiwa.ac.jp/lacARRIERE/oneday/>

◆ 申込期間

講習日の2か月前から受講希望日の3日前（休日前営業日）正午まで

（参考1）「KYOTO Agri-Business Café」について

「KYOTO Agri-Business Café」は，これまでに3回（令和3年7月26日，9月22日，12月14日）開催し，多業種連携によって，生産性向上や販路拡大，地域活性化等につながる新しい農業関連ビジネスの創出に向けて議論を進めています。

京都の農業の未来をより良くしていきたいとお考えの皆様の御参加をお待ちしております。

詳細は以下のサイトを御覧ください。

マイナビ農業HP：https://agri.mynavi.jp/agri-business-cafe_kyoto/

（参考2）学校法人大和学園と京都市との包括連携協定について

京都市では，令和4年2月16日（水）に学校法人大和学園と「食」を通じた地域活性化，観光振興及び文化振興に関する包括連携協定」を締結し，本協定に基づき，連携の強化を図っており，本取組は協定内容の一環としても取り組んでいるものです。

詳細は以下のサイトを御覧ください。

協定内容の詳細：<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000294535.html>