公立大学法人会津大学短期大学部地域活性化センター公開講座

未来に残すべき和食
「こづゆ」を味わいつくそう

2025年大阪・関西万博で展示された未来に残すべき和食「こづゆ」。会津の郷土料理に大豆とほうれん草を加えたこづゆを調理・試食しながら、郷土料理の継承と健康的で持続可能な食のあり方について考えます。

講　師

- 会津大学短期大学部食物栄養学科
  助手　平野 真唯　（ひらの　まい）
- 会津大学短期大学部地域活性化センター
  特任研究員　鈴木 秀子　（すずき　ひでこ）
- 会津若松市食生活改善推進員
- 公益社団法人福島県栄養士会会津支部

日 時

2026年12月12日（土）10:00～12:00
※受付9:45～

場 所

會津稽古堂 クッキングスタジオ
〒965-0871　会津若松市栄町3-50

**申　込
対象者**

会津若松市に在住の方　20名程度

参加費

1人あたり300円

持ち物

エプロン・三角巾・手拭きタオル・マスク

申込方法

HPへアクセスし専用フォームからお申込み
または電話0242-39-1282まで
お申込みください。
※申込期限：11月20日（金）

問合せ先

会津若松市健康増進課:0242-39-1282



主催：会津若松市・会津若松市食育ネットワーク
共催：会津大学短期大学部地域活性化センター