

静岡農業高等学校での在来蕎麦の講義

◆アピールポイント	・静岡市の中山間地域では、現在では希少となった在来作物が栽培されており、井川地区を始めとした中山間地では在来種の蕎麦が栽培されています。代々栽培されてきた静岡の在来蕎麦は、あまり知られておらず、高齢化による栽培者の減少が課題ですが、井川の高冷地で栽培する在来蕎麦は香りが高く他にない美味しい味わいと言われています。 ・静岡農業高校で茶業を学ぶ生徒を対象に、井川地区で栽培されている静岡在来蕎麦に関する講義と蕎麦打ちの実演、試食を行い、静岡の中山間地の魅力を伝えます。
◆内容など	日時：10月3日（金）13時30分～15時15分 場所：静岡県立静岡農業高等学校 本館3階 調理室 （葵区古庄三丁目一番一号） 次第 ・講義「井川地区の静岡在来蕎麦」 標高 1,400m の井川の圃場で栽培される静岡の在来種の蕎麦の味の特徴と他の品種にはない魅力について ・蕎麦打ち実演 市内の蕎麦店店長が蕎麦打ちの実演と試食をします。 ・質疑応答など 講師：手打ち蕎麦たがた 田形 治（たがた おさむ）氏 参加者：農業高校3年生 茶業系列生徒13名
◆取材について	・取材いただける場合は、当日午後1時30分までに本館1階の事務室までお越しください。 ・駐車場は、校内駐車場をご利用ください。 ・事前連絡不要です。 ・問合せは静岡市中山間地振興課施設運営係までお願いします。

別紙資料 無

【問合せ】 中山間地振興課（葵区千代 林業センター2階）

担当：相澤・坂井

電話：054-294-8806