



## 食のワークショップ開催。参加者募集！

香川の食を味わう「食の大博覧会」において、香川の食の魅力を探るワークショップが12月14日(土)、15日(日)開催されます。

県産品のスペシャリストが自慢の食材を詳しくご紹介いたします。

県産品の誕生物語やおいしさを紹介し、試食・味比べができます。ぜひ、ワークショップに参加して、香川の食を味わってください。

### 12月14日(土)

- ◆さぬき讃フルーツ 10時30分 ~ 11時
- ◆瀬戸の地魚 11時30分 ~ 12時
- ◆おいでまい(米) 12時30分 ~ 13時
- ◆希少糖 13時30分 ~ 14時
- ◆オリーブ牛 14時15分 ~ 14時45分

### 12月15日(日)

- ◆オリーブ 10時30分 ~ 11時
- ◆さぬきの味付け(醤油) 11時30分 ~ 12時
- ◆香川の地鶏 14時 ~ 14時30分

- ・場所 小展示場 ワークショップゾーン
- ・定員 各テーマごとに30名程度
- ・参加費 無料
- ・募集形態 事前募集はメールだけでなく、fax087-832-2512 でも申し込み可能  
応募数が定員に達しない場合は、会場での当日参加も受け付け  
対象は親子(保護者)だけではなく、グループやカップルも可能

当日、各ワークショップの15分前から受付を行います。  
(場合により変更となることもあります。)

## 12月14日(土)

### ◆さぬき讚フルーツ 10時30分 ~ 11時



#### あっと！驚く美味しさ

県オリジナル品種を中心とした果物で、県で認定した生産者が栽培し、糖度など一定の品質基準を満たしたものを「さぬき讚フルーツ」として推奨しています。  
今回、県オリジナル品種「香緑」・「香粹」を試食し、その驚く美味しさを知っていただきます。

### ◆瀬戸の地魚 11時30分 ~ 12時



#### 讚岐のタコ

瀬戸内は魚介類の宝庫。その中でも、タコは漁獲量も消費量も大変多い県産品です。  
今回、タコのおいしい食べ方など試食し、その人気の秘密に迫ります。

### ◆おいでまい(米) 12時30分 ~ 13時



#### 県開発のブランド米

暑さに強いおいしいお米「おいでまい」。  
今回、お米に関するクイズなどを交えながら、おにぎりを試食し、「おいでまい」のおいしさや食感の良さを紹介します。

### ◆希少糖 13時30分 ~ 14時



#### 香川発！話題の夢の糖

健康志向の高まりから、その特徴に注目が集まっている希少糖(レアスウィート)。  
今回、希少糖を含有したシロップを使ったスイーツを試食しながら、開発秘話や特長、全国に広まっている状況などを紹介します。

◆オリーブ牛 14時15分 ~ 14時45分



**オリーブが育てたオリーブ牛**

香川のブランド和牛オリーブ牛の魅力を、誕生物語やおいしさの秘密とともに紹介します。  
今回、オリーブ牛のそれぞれの部位のおいしさを説明しながら食べ比べていただきます。

12月15日(日)

◆オリーブ 10時30分 ~ 11時



**国産オリーブといえば香川県**

健康と美との関わりから、人気が高まっているオリーブ。一粒ずつ手摘みされるオリーブの新漬けにはおいしさが詰まっています。  
今回、オリーブ4種類を新漬けで食べ比べ、それぞれのおいしさを体感していただきます。

◆讃岐の味付け(醤油) 11時30分 ~ 12時



**しょうゆの秘密**

原料からお醤油が出来るまでを、しょうゆもの知り博士が市販の小豆島醤油、生揚げ醤油、熟成もろみの3種類を紹介し、オリーブハマチを使って、色・香りを味比べを行います。  
参加者には、テキスト・クリアファイル・定規を進呈。

◆香川の地鶏 14時 ~ 14時30分



**こだわりの地鶏**

香川県の地鶏。「讃岐コーチン」に「瀬戸赤どり」の魅力をご紹介します。  
①若鶏・親鶏・地鶏の3種、②モモ肉とむね肉の2種類を試食し、それぞれの魅力を体感していただきます。