

全3回の共創型ワークショップ

令和8年度 WOMUSUBI ワークショップ

日々の食卓と受け継がれてきた北海道の食「を、むすぶ」に
「WOMUSUBI(おむすび)」を作る。

ワークショップの内容について、
詳しくは、裏面をご確認ください

令和8年度第1回WOMUSUBIワークショップ

GOAL:「北海道の食」について知る・話す・考える

参加費
無料

参加者募集中

詳しくは、ホームページをcheck!

お申込み

締切: 令和8年8月31日(月)

令和8年9月7日(月)

※締切を延長しました。

下記のリンクもしくは2次元コードよりお申し込みください。



(URL)
<https://forms.cloud.microsoft/r/vN92TQXs6W>

日時

令和8年9月12日(土)
10:00~12:00

会場

札幌第4合同庁舎
(札幌市中央区北2条西19丁目8番)

対象

どなたでもご参加いただけます
(学生の方も大歓迎!)

定員

60名(先着順)

※第2回・第3回の内容や申込方法等の詳細は、9月12日(土)にご案内予定です。

令和8年度第2回WOMUSUBIワークショップ

GOAL:「WOMUSUBI」のレシピを開発する

日時 10/17(土) 10:00~12:00 (予定)

令和8年度第3回WOMUSUBIワークショップ

GOAL:実際に作って、食べて、「WOMUSUBI」を完成させる

日時 11/7(土) 9:00~12:00 (予定)

完成した「WOMUSUBI(おむすび)」のレシピや、活動の様子
を発信し、和食や北海道の食文の魅力を広くお届けします。

主催: 農林水産省 北海道農政事務所



北海道
WOMUSUBI
プロジェクト

については、
こちらをcheck!

令和8年度第1回WOMUSUBIワークショップ【プログラム】

1. 講演会

和食・食文化について

「未来へつなぐ和食・食文化の魅力」

北海道米について

「知ればもっと食べたくなる北海道米」

講師 千野米穀店代表: 徳永 善也氏

・「北海道米」の歴史や魅力
・お米のおいしい炊き方
などのお話をいただきます。

2. 試食会

北海道米の食べ比べ

「北海道米の魅力を体感しよう」

代表的な北海道米の品種を3種(ななつぼし、ゆめぴりか、ふっくりんこ)食べ比べ、個性豊かな北海道米の魅力を体感してみましょう！

3. ワークショップ

ワークショップ

「WOMUSUBI」のコンセプトを考えてみよう

北海道米の魅力を皆さんにお伝えしたい！
北海道米を使用したおむすびアイデアを一緒に考えてみませんか？

※掲載内容には一部変更が生じる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

公共交通機関を利用した移動にご協力をお願いします。



地下鉄東西線「西18丁目駅」
3番出口から徒歩約5分

札幌第4合同庁舎

〒060-8646

北海道札幌市中央区北2条西19丁目8番



北海道WOMUSUBIプロジェクトとは

北海道の豊かな食材と、地域に根付く和食・食文化。その魅力を「おむすび」を通して見つめ直し、未来へつないでいくプロジェクトです。

生産者、事業者、消費者が一緒になって「おむすび」のアイデア・レシピを考え、食材の特徴や歴史、生産者の想い、地域の食文化などを多様な視点から発信します。

人と人、人と地域を結びながら、北海道の食文化の継承と発展を目指します。

「北海道WOMUSUBI
プロジェクト」
特設ページ公開中！

イベント情報やプロジェクトの活動内容、「北海道の食」の魅力を伝えるコンテンツを随時発信しています。

北海道WOMUSUBIプロジェクト



MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省
北海道農政事務所