

令和8年度第2回 日々の食卓と受け継がれてきた北海道の食「を、むすぶ」
「WOMUSUBI(おむすび)」を作る。

WOMUSUBI ワークショップ

参加費
無料

皆でレシピを開発しよう!!

については、
こちらをcheck!



令和8年度第2回WOMUSUBIワークショップ

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10月9日(金)

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/081ASicbUS>

日時

令和8年10月17日(土)
10:00~12:00

会場

札幌第4合同庁舎(1階飲食スペース)
(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

30名(先着順)

プログラム

1. 講演会

「北海道の食文化について」

講師

黒河 あおい氏(元名寄市立大学教授)
・北海道の食文化についてのお話



2. ワークショップ

「WOMUSUBIのレシピを
作ってみよう」

北海道米の魅力を伝える「WOMUSUBI(おむすび)」のレシピを考えます。講師からレシピづくりのヒントを学びながら、グループでアイデアを形にしていきます。

講師

みーやん氏(どさんこ食材ハンター)
・レシピ作りワークショップ



※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。

北海道札幌市中央区北2条西19丁目8番



北海道農政事務所