

北海道150年事業「北海道みらい事業」認定

そば職人 三浦和春氏による

そば打ち実演&試食会

北海道150年事業「北海道みらい事業」認定プロジェクトとして、そば職人である三浦和春氏が約半年をかけて北海道沿岸を歩いて一周し、各地域で地元食材を活用したそば打ち交流や地産地消の啓発を行います。
ここ清里町でも、そば職人 三浦氏が清里産牡丹そばや野菜を使って、その腕を披露してくれます!!

日時 6月12日(火) 19時~21時
場所 フラネット '97 研修室
参加料 無料
定員 40名
持ち物 エフロン、三角巾
受付 5月1日(火)~25日(金)
(平日の8時15分~17時)
申込先 清里町役場企画政策課まちづくりグループ
TEL: 25-2135

清里産
「牡丹そば」
使用

三浦和春 プロフィール



高校卒業後、全国および札幌市内のホテルに料理人として勤務。その後、独立して飲食店「雁喰」開業。独学でそば打ちを研究し、そば居酒屋に業態移行。そば研究とともに「雁喰そばの会」を発足。身近にそばを楽しむと同時に、人材の育成やそば文化の伝承にも尽力してきました。今年70歳の古希を迎え、店をたたむと同時に、北海道一周を計画。北海道の地域の人たちと交流しながら北海道の魅力を再発見し発信していくことにしています。

※北海道150年事業

「北海道みらい事業」

「北海道」と命名されて今年で150年を迎え、その1年間を北海道全体で盛り上げようとする取り組みです。



実施主体:「三浦和春の北海道一周」を応援する会
協力:清里町・JA清里町・清里町手打ちそば同好会