

～東京の未来を考える地産地消～

賢く選んで、おいしく食べよう！



受講料

無料

要申込

地産地消って知ってますか？

「身近な地場産品をその地域で消費しよう」という取組のことです。

地産地消が進むと、新鮮な地元産食材を食べられるだけでなく、東京の農林水産業の振興や流通に係る燃料の節約、さらには食育活動にもつながります。

地産地消の大切さを学ぶとともに、東京の農産物、伝統野菜などを使って、おいしく調理する方法も教えてもらいましょう！

野菜ソムリエプロ・江戸東京野菜コンシェルジュ

講師

田代 由紀子 氏

野菜ソムリエプロとして「楽しく、美味しく、健康な生活を！」をコンセプトに活動する食の専門家。自治体や企業での講演活動、コラム執筆、料理教室「オレンジキッチン」の主宰など多岐にわたり活動。



集合講座 (調理実習あり)

開催日時 11月20日(木)・21日(金) 13:30～16:00
(各日とも同じ内容です)

定員 各日 18名

会場 多摩消費生活センター 実習室

立川市柴崎町2-15-19 東京都北多摩北部建設事務所3階
(JR立川駅南口より徒歩10分、モノレール立川南駅より徒歩8分)

申込多数の場合は抽選。11月7日までに結果をメールで通知

申込期限 令和7年10月27日(月) 正午まで 受信有効

申し込みは東京くらしWEBの講座案内ページから

<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/center/koza20251120.html>

※電子申請が難しい場合はご相談ください。

対象 都内在住・在勤・在学の方(18歳以上)

講座終了後、講師監修のレシピを公開予定。詳しくはWEBで！



※ 個人情報、講座目的以外には使用いたしません。

【お問合せ先】 東京都多摩消費生活センター TEL:042-522-5119