

# 秋田の伝統野菜「三関セリ」産地をたずねる会

秋から早春、湯沢の深い雪の中でも栽培されている「三関セリ」。寒い地方だからこそできる長くて白い根っこ、鮮やかな緑の香り高い葉茎は全国に誇る秋田の伝統野菜。その産地を訪ね、セリの収穫を経験し、生産者さんと交流しながらセリ料理を食す夕べに参加してみませんか？

- 主催 あきた郷土作物研究会
- 協力 湯沢市・こまち農業協同組合・JAこまち三関せり出荷組合
- 日時 平成29年2月21日（火）午前11:00～午後7:30
- 参加者 県民30人まで（バス乗車は20人まで）
- 場所 湯沢市三関（セリ圃場視察・体験）  
湯沢グランドホテル（講演会・交流会）  
湯沢市材木町1-1-1 電話：0183-72-3030
- 日程 11:00 県庁前出発（秋田観光貸し切りバス）  
11:10 秋田駅東口出発  
12:40～14:20  
三関セリ圃場の視察 セリの収穫体験（希望者）  
15:00～18:00  
秋田の伝統野菜「三関を食する夕べ」※  
○講演「寒冷地の気候風土と情熱が生んだ  
伝統野菜 三関セリの魅力とは  
～ブランドの価値と、これから～」  
酒食ジャーナリスト 山本洋子さん  
○生産者・流通関係の皆さんとの試食交流会  
19:30 秋田市着

※ 秋田の伝統野菜「三関セリを食する夕べ」（参加者80人程度）は、こまち農業協同組合とJAこまち三関セり出荷組合の主催です。

- 参加費 4,000円（資料代・試食交流会費等）
- 申し込み 平成29年2月16日（木）まで（定員になり次第締切）  
お名前、住所、電話番号、乗車場所をメールまたはFAXにて  
TEL：018-872-1631 FAX：018-872-1668  
E-mail：info@akikyo.net  
秋田県立大学 生物資源科学部（担当：生物生産科学科 櫻井）



山本洋子さん

酒食ジャーナリスト  
地域ブランドアドバイザー  
鳥取県境港市生まれ。  
雑誌編集長として、素食や  
マクロビオティック・玄米  
雑穀などの日本古来の食  
の良さを啓蒙し、発酵調味  
料・米の酒などを紹介。独  
立後、地方に埋もれた「日  
本の食のお宝!応援」をラ  
イフワークに、講演活動や  
地域食のブランディング  
アドバイザー、純米酒&酒  
肴セミナー講師、酒と食文  
化のジャーナリストとし  
て全国を駆け回りながら、  
秋田の食と農と酒を熱く  
応援中。

秋田の伝統野菜「三関セリ」産地をたずねる会  
参加申込書

FAX：018-872-1668

あきた郷土作物研究会事務局（県立大学生物資源科学部内）行

お名前	ご住所	電話番号 (当日連絡のつく番号)	バスのご利用 乗車場所
			1. 県庁 2. 秋田駅東口 3. 利用しない
			1. 県庁 2. 秋田駅東口 3. 利用しない
			1. 県庁 2. 秋田駅東口 3. 利用しない
			1. 県庁 2. 秋田駅東口 3. 利用しない

昼食の準備はありませんので、各自バス内などでお取りください。