



所 管	上矢作コミュニティセンター		
担 当	小木曾	問い合わせ	0573-26-6929

報 道 機 関 各 位

「五ツ星お米マイスター SAKI の GUTS (ガッツ) ご飯講座」の開催について

五ツ星お米マイスターを講師に招き、上矢作地域づくり講演を下記の通り開催します。身近なコメを知り、味わう無料の講座です。広く周知いただくとともに、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

記

1. 日 時 令和8年7月12日(日曜日) 午前10時～11時45分
2. 場 所 上矢作コミュニティセンター 講堂
3. 内 容 第1部トークショー(午前10時～10時45分頃)
お米マイスターの活動や、コメの品種銘柄、ご飯の栄養などを、トークショー形式で楽しく聞きます。
第2部食味体験(午前11時頃～11時45分)
もみがら竈(かまど)で炊いた上矢作産の「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」2種類のご飯を食べて味の違いを楽しみ、おいしいご飯の炊き方のコツなどを学びます。
4. 講 師 野田 沙希(のだ さき)氏
株式会社米由(愛知県) 代表取締役社長
五ツ星お米マイスター
※お米マイスター認定制度は、一般財団法人日本米穀商連合会(略称:日米連)が認定する資格制度です
5. 申し込み方法 上矢作コミセンへ直接か電話で申し込む。当日参加も可。
6. 主 催 市民三学上矢作委員会

上矢作地域づくり事業講演

五ツ星お米マイスター SAKIの GUTS ご飯講座

・ごはん (G) をうまく (U) 食べて (T) スキルアップ (S) ・

【第1部】トークショー

お米マイスターや講師の活動について
トーク形式でお話します。

【第2部】食味体験

上矢作産のコシヒカリ・ひとめぼれを
もみから竈で炊き上げます

お米の話は、むずかしくない。
作る人も、炊く人も、
今日はみんな
「ごはん」を楽しみませんか。

参加
無料

こんな方におすすめ

- ・ お米づくりに関わってきた方
- ・ 上矢作のお米に興味のある方
- ・ 毎日のご飯を、もっと美味しくしたい方
- ・ 食や健康に関心のある方

日本の食卓に欠かせない「ごはん」。毎日食べているのに、実は知らないことがたくさんあります。
五ツ星お米マイスター・野田沙希さんをお迎えし、お米のことをやさしく、楽しく、分かりやすくお話しいたします。
農業に携わってきた方も、毎日ごはんを炊いている方も、どなたでも気軽にご参加ください。

令和8年 7 月 12 日【日】

時 間 10:00~11:45 (30分前受付開始)

対象者 どなたでもご参加いただけます

会 場 上矢作コミュニティセンター 講堂

〒509-7511 恵那市上矢作町漆原44番地2

申 込 下記の申込欄に必要事項をご記入の上、上矢作コミュニティセンターへお申し込みください。お電話でのお申し込みも可能です。※当日のお申し込みも受け付けております。

講師

Saki Noda

野田 沙希氏

株式会社 米由 (こめよし)
代表取締役 社長

- ・ 米・食味鑑定士
- ・ 五ツ星お米マイスター
- ・ 調理炊飯鑑定士
- ・ 発酵マイスター・プロフェッショナル

き り と り

氏名	住所	電話番号

主催：市民三学上矢作委員会