

資料提供	
令和7年2月21日	
実施校 (担当者)	鳥取県立鳥取西高等学校 教頭 安治 誠一郎
電話	0857-22-8281

レストラン・プロデューサー 河崎妙子氏による
「食」と「生き方」を考える講演会

鳥取西高等学校では、幅広い学びを提供することに努め、「鳥城セミナー」を開催しています。

この度、本校卒業生で、レストラン・プロデューサーであり、県立博物館内のカフェ・ダール・ミュゼを運営されている河崎妙子氏を講師に迎え、第6回鳥城セミナーを下記のとおり開催します。河崎妙子氏の経験から、食について生徒に伝えたいこと、考えてほしいことを講義していただいた後、実際にジビエ肉を利用した調理実習を行います。

記

- 1 実施日時 令和7年2月26日(水) 午後0時30分から午後3時30分
- 2 実施場所 鳥取西高等学校 食物室(調理実習室)
- 3 対象者 本校生徒1・2年生20名程度
- 4 内容 12:30～ 講義『食』と『生き方』を考える
13:00頃～ ジビエ料理(調理実習)
※以下の3品を予定
・鹿肉の青椒肉絲
・鹿肉と野菜の生春巻き
・鹿肉のつみれ
- 5 その他
取材当日は、本校事務室で受付をお願いします。

<講師紹介> 河崎 妙子(かわさき たえこ)氏

- ・(有)河崎妙子事務所 代表取締役社長
- ・レストランプロデューサー、フードコーディネーター
- ・鳥取市生まれ、鳥取西高等学校卒業。出版社等で食に関する雑誌・書籍の編集に携わった後、1987年に独立。フードコーディネーター、ライターとして『日経流通新聞』、『日経レストラン』などに13年間レギュラー執筆し、プロデューサーとしても活動。現在は、レストラン、カフェ、居酒屋、バー、ホテル、旅館などの店舗などの店舗開発を手がけている。1999年から食を通じての全国のまちづくりアドバイザーとしても活動。
- ・2011年鳥取県立博物館内にカフェ・ダール・ミュゼをオープン。同時に株式会社グラン・クリュ食工房を鳥取に設立し、若手スタッフの育成とともに全国に発信できる食とアートの提案に力を注いでいる。
- ・女子栄養大学講師、東京大学非常勤講師、ジャパンフードコーディネータースクール(JFCS)講師、等。