



## コラボイベント



青森中央短期大学キャラクターちゅっぴい

# 菓子匠 松栄堂 × 青森中央短期大学 食べよう青森♪樹の実プロジェクト 和菓子づくり教室

短期大学で収穫した樹の実を使用した和菓子やちゅっぴいの生菓子を作りませんか？  
食物栄養学科の学生がお手伝いするので、初めての方でも楽しく作ることができます♪

講師：現代の名工 有限会社 松栄堂 代表取締役 畑中 和紀 氏

日時：令和3年 **7月24日(土)** 10:00~13:00

会場：青森中央短期大学 1号館2階 調理室 青森市横内字神田12番地

※裏面 campusmap ご参照ください

対象：小学生以上(親子のご参加大歓迎!) 定員：8組(先着順)

参加費：無料 持ち物：エプロン,三角巾,上履き(小学生まで)

\*作った和菓子はお持ち帰りいただきます。

## 講師 畑中和紀氏 プロフィール



昭和26年10月1日生まれ。69歳  
昭和45年から現在まで、51年間にわたり菓子製造に従事。

昭和51年 全日本和菓子大品評会にて農林大臣賞受賞  
平成10年 国家検定：菓子製造(和菓子製造作業)1級技能士取得  
平成14年 全国菓子大博覧会金賞受賞  
平成19年 青森県卓越技能者表彰受賞  
平成19年 青森市匠の職人受賞  
平成20年 「全技連マイスター」に認定される(一社)全国技能士会連  
合会認定  
平成25年 厚生労働省ものづくりマイスターに認定される  
令和2年 「現代の名工」に認定される

青森県菓子工業組合副理事長、青森食品衛生協会会長として、業界の発展や担い手育成に尽力しています。

国家検定である菓子製造技能検定試験の技能検定委員を務めてきたほか、ものづくりマイスターとして、イベントや小学校、高校で、和菓子づくりの指導を行っており、和菓子の魅力を伝える活動を展開中です。

新型コロナウイルス感染症予防のため、受付にて検温と体調の確認を実施します。お時間に余裕を持ってご来場ください。当日、37.5度以上の熱などの症状のある場合には受講できません。また、必ずマスク着用での参加をお願いします。本学の感染症対策の詳細はHPからも閲覧可能です。

\*お申し込み・お問い合わせ\*

Eメール/koukaikouza@chutan.ac.jp

※お申し込みの場合は、参加されるかた全員の氏名、年齢、代表者の電話番号をご記入ください。

