

公開講座

# 南極生活で学んだ食材と環境を大切にすること ～無理なく楽しく食品ロス削減に取り組む～

講師

南極シェフ

わたぬき じゅんこ

渡貫 淳子 先生



●プロフィール

青森県八戸市生まれ。30歳を過ぎてから、南極で働きたいとの思いを抱き、一年に一度しか募集のかからない南極観測隊に応募し、3度目で南極行きを実現。2015年12月から2017年3月まで、第57次南極地域観測隊の調理隊員として南極で生活。帰国までの1年4か月、どんなことがあっても帰ることはできない、30人で仕事と生活のすべてを担う。日本では経験することのない制約のある生活を送った経験から、帰国後は学校をはじめ、食に関係する団体、女性対象の講座などで講演活動を始め。その他、新聞、雑誌、テレビなどで南極での経験や南極での料理の工夫などを披露。「ママさん南極調理隊員」として日テレ「世界一受けたい授業」に出演し話題となる。

開催日時 令和4年 9月8日(木) 15:30～17:00

会場 ホテル一宮シーサイドオーツカ

住所:長生郡一宮町一宮10000番地

TEL:0475-42-6411

受講料 無料(会員以外の方も参加できます)

お申込み 公益社団法人茂原法人会 事務局へ  
お問い合わせ下さい。

TEL:0475-23-6056

※三密をさける為、人数制限を設けています。

キ・リ・ト・リ

公開講座参加申込書

FAX 0475-25-3648

茂原法人会事務局 行

受 講 申 込 書

9月8日開催

事業所名		TEL		FAX	
住 所					
受講者名				会員交流会(本館にて)17:10～	
				出席・欠席	

※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、講座開催に係る受講者の確認、受講者名簿の作成、出席確認及び講座運営に関する連絡、各種講座情報提供の目的にのみ 이용하실予定です。