



★★ミシュラン二つ星 鰯店×小倉城庭園 すしの都の食育講座 開催

～地元高校生に届ける「北九州市がすしの都になれる理由」～

日頃より格別のご支援とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

この度、小倉城庭園にて、ミシュラン連続二つ星鰯店「江戸前鰯二鶴」様の主催のもと、「北九州市がすしの都になれる理由」をテーマに地元高校生への特別な食育講座を開催いたします。

日 程	令和7年6月10日(火)
時 間	10:00～13:00
場 所	小倉城庭園 書院棟
対 象	東筑紫学園高等学校 食物文化科2年生 36名

政令指定都市でありながら、豊かな自然にも恵まれた北九州市。

響灘・関門海峡・豊前海の3つの特色の異なる海に囲まれたこの地は、四季を通じて豊富な海の幸に恵まれています。他の都市では味わえない、北九州ならではの食の魅力をテーマに、地元高校生へ向けた特別な食育講座を開催いたします。

本講座の講師を務めるのは、ミシュラン連続二つ星鰯店「江戸前鰯二鶴」の店主、船橋節男氏。

「なぜ『すし』は美味しいのか?」「美味しい『すし』を握るために必要な条件とは何なのか?」を深掘りし、北九州市が「すしの都になれる理由」を熱く語ります。さらに、地元産の幻の高級魚「ヤイトカツオ」を使用した「カツオ丼」を実食することで、北九州の食の実力とともに地元の魅力を五感で体感していただきます。

【開催スケジュール】

10:00～11:00 第1部「すしの科学」〔講義①〕
11:00～11:10 〈休憩〉
11:10～11:40 第2部「すしの都たる所以」〔講義②〕
11:50～12:40 第3部「江戸っ子の愛した味『カツオ丼』」〔実食〕
12:40～13:00 第4部 質疑応答



【取材についてのお問合せ】 小倉城総合事務所 広報担当：成重、岡本
北九州市小倉北区城内2-1
電話：093-561-1210 メール：kokura@jokamachi.jp

【内容についてのお問合せ】 江戸前鰯二鶴株式会社 広報担当：柏木
北九州市小倉北区足立1丁目4-3 1
電話：093-531-2442 携帯：080-6413-8560 メール：Edomae_Sushi_Nikaku@outlook.jp