

和歌山食材テロワール事業の開催（2回目）

11月10日に、今年2回目となる和歌山食材テロワール事業を、エコール辻大阪（辻調グループ）の辻製菓マスターカレッジの学生34名を迎え開催した。

まず、和歌山県の特産である「紀の川柿」の収穫体験を農林大学校の教員の説明で実施し、その収穫した柿を試食しながら、農林大生が加わって「柿の加工品を作ろう」をテーマとしたグループワークを行った。最後の全体会議では、農林大生による、農林大学校とハグルマ株式会社との6次産業化に向けての協業活動についての発表や、各グループワークからの報告が行われた。

7月と今回のテロワール事業の実施により、両校の学生の交流が深まり、特にエコール辻大阪の学生たちにとっては、和歌山食材への理解と親しみを深くする絶好の機会となった。

和歌山食材テロワールとは・・・

和歌山県食材の生育環境（生育地の土壌、地理、気候、栽培方法）からみた特徴を、和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信しています。



岩尾副校長挨拶



紀の川柿収穫



紀の川柿試食



農林大生の発表