



～未来の料理人たちへ「しまね和牛」の魅力を伝える～ 辻調理師専門学校で「しまね和牛特別授業」を開催します

島根県では、「しまね和牛」の認知度向上を目的に、消費者へのPRに加え、料理人との結びつきの強化にも取り組んでいます。

このたび、日本最大規模の「食」の総合教育機関である辻調理師専門学校と連携し、将来、国内外で活躍する料理人を目指す生徒を対象とした「しまね和牛特別授業」を開催します。

本授業では、島根県を代表する食材である「しまね和牛」を通じて、和牛の生産状況や地域の食材について学ぶとともに、実際に味わうことで素材の特色や魅力を実感してもらうことを目的としています。

また、本取組が「しまね和牛」の利用拡大につながることを期待しています。

■開催概要

1. 題名 しまね和牛特別授業
2. 日時 令和8年11月4日（水） 16:40～18:10
3. 場所 辻調理師専門学校 東京（東京都小金井市貫井北町 4-1-1）
4. 内容 別紙のとおり

■経緯

島根県は、辻調グループ卒業生が組織する校友会「コンピトゥム」の島根県支部と継続的に勉強会を開催しており、2024年11月に辻調理師専門学校（大阪）で同授業を初開催しました。今回は2回目の開催となります。

■その他

取材を希望される場合は、10月30日（金）12時までに上記担当へご連絡ください。

島根創生を進めるための新規・拡充施策

I 活力ある産業をつくる
1 魅力ある農林水産業づくり
8 しまね和牛生産振興事業（p6）

【県 HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和8年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/zaisei/yosan/yosanr8/r8gaiyou.data/sinkikakuur8.pdf>

（島根創生計画〔第2期〕）

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku2nd.pdf>

