

10月13日は
「豆の日」

「豆の日」協賛イベント

小さな豆から大きな健康

和菓子が健康的と言われるのは何故？

募集人数

200名

参加費

無料

お土産

名店の和菓子や
豆の小袋

開催日時

令和8年 **11月26日**(木)
13時30分～16時(開場13時)

開催場所

神戸朝日ホール

〒650-0035 神戸市中央区浪花町59

主催：全国和菓子協会、関西輸入雑豆振興協議会

後援：(公財)日本豆類協会、(一社)全国豆類振興会

協賛：ホクレン農業協同組合連合会、雑穀輸入協議会、
関西輸入雑豆協会、全国穀物商協同組合連合会、
関西穀物商協同組合

「豆の日」協賛イベント 10月13日は「豆の日」

小さな豆から大きな健康

和菓子が健康的と言われるのは何故？



プログラム

第一部: 13時30分～13時35分 主催者挨拶

13時35分～14時30分 基調講演「小さな豆から大きな健康 ～和菓子が健康的と言われるのは何故？」

全国和菓子協会専務理事 藪 光生

第二部: 14時40分～15時30分 和菓子の製造実演披露(ステージ上で)

第三部: 15時30分～16時頃 和菓子プレゼント会

講師プロフィール



藪 光生 (ヤブ ミツオ)

1978年東京和生菓子商工業協同組合専務理事に就任と同時に全国和菓子協会専務理事に就任。和菓子の啓発をはじめ、和菓子店の経営指導、製造技術の振興、共同購入や業界活動広報PRに力を尽くす。また、和菓子業界のみならず、菓子業界全体の振興にも協力するほか、教育の分野においても、教師の資質向上などに積極的に取り組み、講演活動は、和菓子関連、食生活文化関連、経営指導、教育等各方面に亘り、年20回ほど。執筆も多く、大日本印刷(株)発行「日本の菓子・和菓子づくりの心」、講談社版「四季の和菓子・銘品を生み出す原料」、キクロス出版「新 和菓子壱」、角川ジャパノロジー文庫「和菓子」等。現在、全国和菓子協会筆頭専務理事、東京和生菓子商工業協同組合相談役理事、全日本菓子協会常務理事政策委員、全国豆類振興会広報PR委員長、日本菓子教育センター理事長代行、和食文化国民会議監事、専門学校講師などを歴任している。

和菓子製造実演

全員が全国和菓子協会認定の優秀和菓子職の方々です。

安達 文輝

〈屋号〉 芦屋 柳月堂 玉川 (兵庫県芦屋市)

梶谷 英行

〈屋号〉 一心堂 (大阪府堺市)

出口 勝正

〈屋号〉 菓子処 ふる里 (大阪府泉大津市)

前野 欣司

〈屋号〉 御菓子司 栗屋本舗 (大阪府摂津市)

申込方法について

添付のQRコードからお申し込みください。

応募は2名迄、参加予定者全員のお名前のご記入をお願いいたします。

参加希望の方は、メールアドレス、郵便番号、住所、氏名、電話番号、職業をご記入の上、ご応募ください。

申込者多数の場合は抽選とさせていただきます。申込締切りは11月13日、当選者には11月20日までにメールを返信いたしますので、入場の際にその返信のメールを入場券としてご提示ください。



申込方法

アクセス



JR・阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 各三宮駅より徒歩約7分
JR元町駅または阪神元町駅より徒歩約5分