

ものづくり・匠の技の祭典2017

Traditional Skill & TOKYO

開催期間2017. 8. 9/10/11

会場 東京国際フォーラム
時間 午前10時～午後6時

○ “日本食普及の親善大使” 出展と現代の名工・全技連マイスターによるテーマ別出展

①ステージイベント（一業種1回のみ）

11日 氷彫刻（氷像と花の透かし彫り）加瀬秀雄 1名+助手2名

②展示（日本食普及の親善大使の料理と地方の郷土料理）

9日 東京都：木浦信敏 地方：静岡県技能士会
10日 東京都：高橋幸男 地方：埼玉県技能士会
11日 東京都：長島 博 地方：神奈川県技能士会（加藤亨）
9日～11日 高野豆腐の調刻（鳥取県）

③実演 名人芸の切る技術と剥き物技術

9日 野菜の剥き物：中村昌次（東京都） 1名+助手3名
10日 野菜の剥き物：後藤尚一（群馬県） 1名+助手3名
11日 果実のむき物：大田忠道（兵庫県） 1名+助手3名

④体験 実演を見ながら体験できる

9日 野菜の剥き物の体験指導（東京都） 助手2名
10日 野菜の剥き物の体験指導（群馬県） 助手2名
11日 果実の剥き物の体験指導（兵庫県） 助手2名

⑤販売（食品衛生上、館内からの持ち出し禁止）

9日 なた万の弁当
10日 〃
11日 〃