

「とうたけめし」で繋がる～大高～ 講演会と実食会を開きます！

JAなごや大高支店は1月7日（水）、組合員・利用者の方々に大高（名古屋市緑区）の歴史を知ってもらうとともに、伝統料理「とうたけめし」を復活させ後世に引き継いでいくため、大高の歴史に関する講演会と「とうたけめし」の実食会を行います。

「とうたけめし」とは、鶏肉、ニンジンなどを使用した炊き込みご飯で、大高の伝統料理としてコロナ禍以前は地元のお寺で振る舞われていました。

当日の講演会では、大高の歴史や御田植祭などの伝統について学び、実食会では、大高産の野菜を使用した「とうたけめし」を提供し、地域の魅力や大高の良さを広く伝え、地域の繋がりを深めます。



＜当日のスケジュール＞

日時：令和8年1月7日（水）

場所：JAなごや大高支店 3階ホール（名古屋市緑区大高町字鶴田193番地）

・第一部 10：00～11：30

「知っておきたい大高の歴史」（講演会）

講師：深谷 篤 氏

（大高歴史の会・大高地域観光推進協議会所属）

・第二部 11：45～12：30

「おかえり！とうたけめし」（実食会）



＜メディア対応日＞

【日 時】 令和8年1月7日（水） 9：30集合

【場 所】 名古屋市緑区大高町字鶴田193番地

JAなごや大高支店 3階ホール

【内 容】 講師による講演会、とうたけめしの実食

【参加者】 大高支店の組合員および同居の家族の方



＜お問い合わせ先＞※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

JAなごや 地域振興部 ふれあい課（担当：大平、奥田）

TEL：052-932-3629 FAX：052-932-3402

E-mail：fureai@ja-nagoya.or.jp