



秋田の伝統的な食文化を楽しく学ぼう!

発酵ワークショップ

ハチハチ?

ひしお?

ひまっつる?

あまじょう?



2022年11月19日(土)

午後13:00~16:00 受付開始 12:45

醤(ひしお)を知ろう 13:00

講師 佐藤 勉 (秋田今野商店バイオインキュベーションセンター長)

煮干しを解剖して煮干し標本をつくろう 13:50

講師 青野 裕幸 (楽しすぎるをバラまくプロジェクト代表)

魚醤の旨味と香りを知ろう 15:00

講師 鈴木 百合子 (旬菜みそ茶屋 くらを店主)

会 場 : あさくら館 横手市朝倉町6-38

募集人数 : 先着 24人 (小学3年生~中学生)

参加費 : 500円

持ち物 : マスク・筆記用具・ハサミ・飲み物

申込方法 : メール info@tanobara.net

(問い合わせ) または TEL : 080-6641-0201 (平日9時-17時)

*お名前・学校・学年・電話番号をお知らせください

*メールの返信は必ずしますので、返信がない場合には再度のメール

または電話でお問い合わせください

*定員に達した場合はホームページに掲載しますので、事前にご確認ください

<https://www.tanobara.net/>

申込期間 : 10月24日(月)~11月11日(金)



info@tanobara.net

*コロナ感染対策として、事前の検温、連絡先の確認、マスク着用、手指の消毒、隣との距離をとる等にご協力ください

*子どもゆめ基金への活動報告やホームページ等掲載のため、活動中の写真撮影を行いますので、あらかじめご了承ください

【主催】楽しすぎるをバラまくプロジェクト秋田支部

【後援】横手市教育委員会