



横手の伝統的な食文化を楽しく学ぼう！

発酵ワークショップ 「楽しすぎる発酵」

2023年11月11日(土)

13:00~16:00 受付開始 12:30

菌がつくる発酵を知ろう 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)

発酵と塩・塩標本づくり 14:00

講師 青野裕幸 (楽しすぎるをバラまくプロジェクト代表)

みそ汁を知ろう 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、保護者)
参加費 : 500円 (保護者1,000円)
持ち物 : ハサミ・筆記用具・飲み物
申込方法 : メール tanobara.info@gmail.com
または TEL : 080-6641-0201 (平日9時-17時)



tanobara.info@gmail.com

*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
再度のメールかお電話でお問い合わせください
*定員に達した場合等、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2日(月)~11月3日(金)

問い合わせ先: メール tanobara.info@gmail.com

*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