



日本の伝統的な食文化を楽しく学ぼう!

発酵ワークショップ

ひしお?

サカナのダシ?

ひまっつる?

ぎょしょう?



2023年7月29日(土)

10:00~13:30 受付開始 9:30

醬(ひしお)を知ろう 10:00

講師 皆川 みちる (楽しすぎるをバラまくプロジェクト秋田支部長)

煮干しを解剖して煮干し標本をつくろう 10:40

講師 青野 裕幸 (楽しすぎるをバラまくプロジェクト代表)

ダシとみそ汁の旨味を知ろう 11:50

講師 鈴木 百合子 (旬菜みそ茶屋 くらを店主)

軽食 (魚醬の焼きおにぎりとみそ汁) 12:40

会場：寿都町総合文化センター「ウイズコム」

募集人数：先着 30人

参加費：大人1000円 小人500円 (軽食付き)

持ち物：マスク・筆記用具・ハサミ・飲み物

申込方法：メール tanobara.info@gmail.com

(問い合わせ) または TEL：0136-75-7120 (ミリアン 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：6月26日(月)~7月21日(金)

【主催】楽しすぎるをバラまくプロジェクト

【共催】「とりっこ」「風のテラ」



tanobara.info@gmail.com