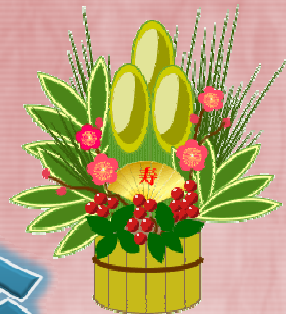
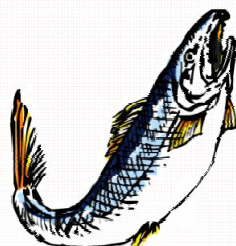


「昔ながらの」 料理講習会



猿沢地域まちづくり協議会では、基本方針の一つに「農林業の新たな展開を図り、体験や郷土料理を通じて、自立できる地域経営の基盤をつくる」を掲げ、農業や食のイベントの開催、担い手の育成などに取り組みます。



い い ず し 飯 寿 司



飯寿司づくりは、「仕込み・漬込み」で二日間、「発酵・熟成」に約十日間を要します。講習会では、仕込み・漬込みの作業を体験していただきます。
今回つくった飯寿司はみんなで分け、それぞれ自宅に持ち帰っていただきます。

■講習会に参加すると

1. 飯寿司のつくり方をマスター！
2. 杵と臼で賑やかに餅つき体験
3. みんなで楽しく昼食会



つきたて杵もち

－ 日 程 －

9時00分	受付
9時30分	飯寿司づくり
11時00分	もちつき体験
11時45分	試食会
12時30分	後かたづけ
13時00分	解散

日 時

12月9日（日曜日）9時30分～13時00分

会 場

朝日みどりの里 体験交流センター

参加費

1,000円（材料費・容器・ワンドリンク込）

人 数

先着30名

持ち物

エプロン・三角巾

講 師

朝日まほろば夢農園の女性部の皆さん

お申込み先

猿沢地域まちづくり協議会事務局

（村上市朝日支所地域振興課内）電話 72-6880

