

食の匠に学ぶ

季節の漬物講座

《移動講座》



最近、「発酵食品」についてよく耳にしませんか？発酵食品がもつパワーに注目が集まっています。味噌、納豆、醤油、麴、漬物…昔は手作りで各家庭の「味」がありました。雪深い東北では、外出しにくい冬の保存食として、特に漬物は貴重なものでした。本講座では、昔ながらの漬物の漬け方を学びます。

日時 令和3年12月4日（土）午前9時～午後4時

場所 北上市江釣子地区交流センター

住所 北上市上江釣子17地割116番地

内容 季節の食材を使った漬物【すし漬け】の漬け方を学ぶ



時間	日程
9:00	中里市民センター集合・出発
10:00～13:00	江釣子地区交流センター到着 実習・試食
13:10～14:00	昼食・休憩 江釣子屋（予定）
14:10～15:00	食材購入（希望者のみ） スーパーオセン北上店
16:00	中里市民センター到着・解散

講師 岩手県知事認定食の匠 高橋節子さん（西和賀町在住）

対象 中里地区在住（在勤）成人 10名（先着順）

受講料 無料

ただし、食材費として1,000円、昼食代として1,000円を当日徴収します。

持ち物 漬物保存容器（重石付き、幅30cm×奥行20cm×深さ15cm、容量6ℓ程度）
三角巾、エプロン、マスク

申込方法 11月1日（月）から窓口、電話、Eメールにて受付。「氏名、住所、電話番号」をお知らせください

申込締切 11月15日（月）※食材発注の関係で、申込締切後のキャンセルはできません

その他 新型コロナウイルス感染症の状況によっては、事業を中止する場合があります



保存容器イメージ

問い合わせ

中里市民センター

電話 21-2152

Eメール nakacen@icn-net.ne.jp