



伝承講座・発酵の学校  
受講生を募集



問 農政課 ☎26-6831

## 恵那の味伝承講座

朴葉寿司や栗きんとんなどの伝統的な郷土料理を、1年を通して学びます。郷土の味を体験しませんか。

■対象 全日程参加が可能な方

■定員 20人(抽選)

※初めての方を優先。5月21日(木)以降に、参加が決定した方に連絡します

■料金 10,000円

■持ち物 エプロン、三角巾、持ち帰り容器、布巾

■申し込み方法 申し込みフォームから申し込む。

■申込期間 5月1日(金)~20日(水)



回	日にち	時間	内容	講師	場所
1	6月3日(水)	午前10時~正午	朴葉寿司	山岡のおばあちゃん市	恵那文化センター
2	7月1日(水)		寒天料理	山岡駅 かんてんかん	恵那文化センター
3	8月5日(水)		トマトケチャップ	上矢作トマト組合女性部	恵那文化センター
4	9月2日(水)		栗きんとん・栗おこわ	ひまわりグループ	恵那文化センター
5	10月7日(水)		五平餅・漬物	ハンズ武並	ハンズ武並
6	11月11日(水)		ゆず釜・ゆずジャム	笠置町 ふれあいハーモニー	恵那文化センター
7	12月2日(水)		年とりのごっつおう スルメの麴漬け・芋ごね餅	なかのほう 不動滝やさいの会	恵那文化センター
8	1月20日(水)		こんにやく	おんさい工房	恵那文化センター
9	2月3日(水)		味噌仕込み	可知こうじ屋	恵那文化センター
10	3月3日(水)		からすみ	ふくちゃん工房	恵那文化センター

## 発酵の学校



発酵食品ソムリエを養成する第10期「発酵の学校」を市内サテライト会場で開催します。発酵界のスペシャリストによる講義を受けませんか。

■定員 30人(先着順)

■料金 42,680円

※市民・市内在勤の方には10,000円を助成します

■持ち物 筆記用具

■申し込み方法 (株)フードアンドパートナーズ 内発酵文化推進機構「発酵の学校」の申し込み受け付け係(☎03-6434-0395)に電話で申し込む。

■申込開始日 5月12日(火) 午前11時



回	日にち	時間	内容	場所	方式
1	7月12日(日)	午後1時~2時半	発酵食品とは何か	市消防防災センター	オンライン
2		午後3時~4時半	日本の発酵食品の原点 こうじ		
3	8月9日(日)	午後1時~2時半	発酵食品と健康		
4		午後3時~4時半	みそ・しょうゆ・魚しょうの話		
5	8月16日(日)	午後1時~2時半	お酢の話		
6		午後3時~4時半	発酵食品を用いた楽しい料理		
7	9月12日(土)	午後1時~2時半	ヨーグルトとチーズの話		
8		午後3時~4時半	パンの話		
9	9月19日(土)	午後1時~2時半	漬物と乳酸菌の話		
10		午後3時~4時半	日本の酒 清酒と焼酎		
11	9月26日(土)	午後1時~2時半	納豆とテンペの話		
12		午後3時~4時半	講師になるための「みそ玉」ワークショップ		
13	10月31日(土)	午後1時~2時半	世界の酒 ワインと洋酒	対面	
14		午後3時~4時半	日本と世界の発酵食品		



LINE



Facebook



X



Instagram



YouTube



iPhone



市公式アプリえ〜なび

Android



市ウェブサイト



マチイロ



Gifu ebooks



マイ広報紙



手話動画



音声動画

### 今月の表紙

恵那南中学校に整備された市内初の屋外デッキにて。休休みには多くの生徒がデッキに集まり、友達とのコミュニケーションを楽しんでいます。