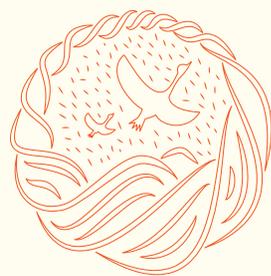


鶴ヶ岡に今なお伝わる
暮らしの知恵、匠の技、学んでみませんか。



京都美山  鶴ヶ岡

"山里の記憶"

伝承教室



【 鯖なれ寿司づくり 】

2018年9月30日(日) 9:30~12:30

洞公民館

(京都府南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2)

若狭から京の都へ海の幸を運んだ「鯖街道」
古の旅商人の往来がもたらした鯖なれ寿司は
海の幸と山の知恵が融合した逸品です。

【主催】棚野会

【協力】鶴ヶ岡振興会



鯖なれ寿司の匠

洞しゃくなげ グループの皆さん

鯖なれ寿司・鯖へしこ・栃もちなど、地元食文化の保存・開発・普及に取り組む。現役を貫くパワフルな洞のマダムが活躍中。



予告

11月25日(日) しめ縄づくり

来年2月24日(日)
味噌づくり



鯖なれ 寿司づくり

日 程

2018年9月30日(日)

時 間

9:30～12:30

集 合 場 所

洞公民館

京都府南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2
※京都市内から車で約1時間半

参 加 費

1,000円
※鶴ヶ岡住民の方は500円

持 ち 物

エプロン、三角巾、マスク、飲料

予 約 販 売

1,000円
※教室で仕込んだなれ寿司は、当日はお持ち帰りできません。
当日に購入を希望される方は、申込時にご予約ください。

定 員 / 締 切

15人 / 9月25日(火) 17:00まで

お 問 い 合 せ

TEL ↓↓↓

0771-76-9020
(鶴ヶ岡振興会)

080-1497-6767
(担当 菊地)

FAX ↓↓↓

0771-76-9021
(鶴ヶ岡振興会)

メール ↓↓↓

tsurusyo2016@gmail.com

フォーム ↓↓↓

<https://ws.formzu.net/fgen/S779429/>



Facebook や LINE にて
イベント情報を随時更新中!!



※申込時にお名前・生年月日・緊急時に連絡のつく電話番号をお伝えください。