

鯖なれ寿司づくり

【主催】
棚野会

【協力】
鶴ヶ岡振興会



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。



2019年9月29日(日) 9:30～12:30

京都美山 鶴ヶ岡

"山里の記憶"
伝承教室

「鯖なれ寿司」

場所：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。



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24日(日)
しめ縄づくり教室



来年2月23日(日)
味噌づくり教室

鯖なれ寿司 づくり教室

日 程

2019年9月29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

2,000円
※鶴ヶ岡住民の方は1,000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24日(火) 17:00まで

お問い合わせ

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/>

鶴ヶ岡の体験イベント情報を発信します!!!



※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。