

日時

令和4年3月26日(土)

第一部 11:00 ~ 12:00

大和の美味しい食と農
ファミリー料理教室

第二部 14:00 ~ 16:00

第二部 募集終了
にぎわいセミナー



会場

なら歴史芸術文化村
交流にぎわい棟多目的室

〒632-0032 奈良県天理市杣之内町437-3



なら歴史芸術文化村



なら歴史芸術文化村 開村記念イベント

はじまりの
これからの

奈良

日本の食文化の発祥の地ともいわれる奈良。

奈良にルーツを持つ食材、

食文化が全国に広がっています。

歴史背景や季節感・地域ごとの多様性、

自然との調和がそれぞれにあり

大切に受け継いできた人や想いがあります。

それらのルーツを語ることで

次世代に「はじまりの奈良」を伝え

新たに芽吹いた可能性を伝えることで

「これからの奈良」を伝え紡いでいきます。

はじまりの これからの 奈良

第1部

大和のおいしい食と農 ファミリー料理教室

～親子で一緒に柿の葉ずしを作ろう～

- 講師 柿の葉ずし総本家平宗 倭膳 たまゆら
- 参加費 2,000円/1名
※小さなお子様とご一緒いただくことも出来ます。
事前にご相談ください。
- 定員 28名(小学生を1名以上含む同居のご家族でお申し込み下さい)
- 内容 ・映画鑑賞『つつむという優しい文化』
河瀬直美監督(15分)
・柿の葉ずし作り体験(30分)
鯖・鮭8個入
※柿の葉ずしはお持ち帰り頂きます。

塩漬け(酢漬け)にした鯖、酢飯や柿の葉など、保存技術と殺菌効果のために工夫した、伝統的な郷土料理「柿の葉ずし」。江戸時代から吉野川流域では、家庭で作ることが一般的であった奈良県を代表する「柿の葉ずし」を家族と一緒に作っていただく企画です。

| アクセス |

なら歴史芸術文化村

奈良県天理市杣之内町 437-3



【名阪国道天理東IC】より南へ約3km

申し込みはこちら

【申込み受付開始】

3月1日(火) 10:00～

※申し込みは先着順となります。

※第1部、第2部とも28名が定員となります。

※定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

※参加の可否は、メールまたはFAXにてお知らせいたします。

| WEBエントリー |

QRコードにアクセスし、WEBフォーマットよりお申込みください。



第1部エントリー

| FAXエントリー |

「はじまりの奈良 これからの奈良」セミナー受付 FAX 0743-73-7781まで

参加セミナー	フリガナ	参加人数
<input type="checkbox"/> 第1部 大和のおいしい食と農 ファミリー料理教室	氏名	
	連絡先	

第2部

食と農のにぎわいセミナー

■ 参加費：無料 ■ 定員：28名

1 大和の食と農の物語 はじまりの奈良

■ 講師 株式会社粟 三浦 雅之氏

奈良県...
今回の...
に、歴...
話いた...

第2部
「食と農のにぎわいセミナー」
は定員に達したため
募集を終了しました。

※ 当日の様子は
後日Youtubeで配信予定

2 食と農の デモンストレーション

【柿の葉ずし】 柿の葉ずし総本家平宗
■ 講師 【吉野本葛】 森野吉野葛本舗

はじまりの奈良、これからの奈良を代表する生産者、製造者を招き品物のこだわりやこれからの展開をお話いただきます。ご試食品をお持ち帰りいただきます。

■このイベントは、新型コロナウイルスの感染症防止対策を講じた上で実施します。
 ・第1部 ファミリー料理教室は、新型コロナウイルス感染症防止のため、同居するご家族ごとに分かれて実習いただき、換気を行います。
 ・第2部 セミナーは、定員を収容人数の50%以下とし、座席間隔を空け、換気を行います。
 ■参加者の皆様には、以下の点についてご協力をお願いします。
 ・当日、発熱等の症状がある場合は、参加をご遠慮ください。 ・マスクを着用の上、ご参加ください。
 ・入場の際、手指消毒・検温にご協力ください。検温で発熱(37.5度以上)が認められた方は、入場をお断りすることをご了承ください。
 ■新型コロナウイルス感染症の情勢によっては、やむを得ず中止する場合があります。

| お問い合わせ先(事業受託者) |
 株式会社エヌ・アイ・プランニング
 TEL 0743-73-8877