

農の賑わ なら歴史芸術文化村内の交流にぎわい棟多目的室で『食と農の賑わいセミス

を交えて、生産者や料理人など実際に事業をされている方などから奈良県の特産の食材や農業について学び、調 理実習を通じて親しむことができるセミナーとなっております。お申込み方法は裏面をご確認ください。

場所:なら歴史芸術文化村交流にぎわい棟多目的室・実習室

奈良県天理市杣之内町 437-3



日時: 9月14日 水

13:30~15:30 (受付開始 13:00)

座 吉野本葛のルーツと葛について

料理体験 吉野本葛を用いた葛きり作り体験

師 中井春風堂 中井 孝嘉 氏

参加料金 500円





日時: 10月8日生

10:30~12:30

(受付開始 10:00)

座 かき氷で奈良を楽しむ

~どんどん広がるかき氷の可能性~

料理体験 奈良県産食材を用いた大人のかき氷シロップ作り体験

師 合同会社ほうせき箱 平井 宗助 氏

参加料金 500円





14:00~15:30 (受付開始 13:30)

刀根早生柿誕生の奇跡と天理の柿づくり

料理体験 天理市産の平核無柿を使用した吊るし柿作り体験

師 山中章弘農園 山中 章弘 氏

参加料金 500円





□時:12_月3_日<u></u>

13:30~16:30 (受付開始 13:00)

<u>座</u>素麺の先祖?索餅(さくべい)と古代スイーツ

料理体験 奈良時代に由来する古代スイーツ作り体験

師 奈良女子大学協力研究員 前川 佳代 氏

参加料金 500円



今後の予定 詳細は11月下旬頃にWEBサイトにてお知らせさせていただきます。その際にお申込み可能となります。

2023_年1_月15_日 <u> </u> 酒造り発祥の地、奈良~はじまりから見つけた宝物~

今西酒造株式会社

月ヶ瀬健康茶園

2023年3月4日 計 柿の葉寿司の歴史~発祥の起源と変遷~

柿の葉すし山の辺

主催:奈良県 運営:食と農の賑わいセミナー運営事務局

申込方法

WEBサイトでお申し込み

先着順のため定員に達し次第、受付を終了させて頂きます。

各日先着24名様限定 ※9月14日(水)開催のセミナーに限り定員20名

①WEBサイト「令和4年度 食と農の賑わいセミナー特設ページ」にアクセス



https://bunkamura-nigiwai.com/

TEL:0744-33-9915(営業時間 9:00~17:00/定休日 土・日、祝日)

(食と農の賑わいセミナー運営事務局)



②お申込みを希望するセミナーの「お申込みはこちら」をクリック



③必要情報を入力し参加申込

FAX (0744-45-4615) でのお申込み

ול)	lガナ		E	申込人数	メールアドレス
お	名前				
				人	電話番号
住	所 都	道市区	<u> </u>		FAX番号
	府	県 町村	ţ		
					申し込み希望セミナー
確認事項 同伴者として小学生や未就学児が参加される場合は小学生や未就学児は調理への参加はできかねます(保護者が調理を行っているところの見学は可能です)					□ 9月14日 吉野本葛のルーツと「これから」 □ 10月 8 日 かき氷で奈良を楽しむ □ 11月19日 刀根早生柿誕生秘話と奈良県産柿の生産 □ 12月 3 日素麺の先祖?索餅(さくべえ)と古代スイーツ
エプロンとマスクは持参します					備考欄(アレルギーをお持ちの方はご記載ください)
□ 体調不良の場合や参加できない場合は事前に食と農の賑わいセミナー運営事務局に電話にて連絡します					
下記注意事項に同意の上参加します					

FAXでお申込みの方は、事務局より3営業日以内にFAXまたは電話にてご連絡させていただきます。 事務局より連絡がない場合は、FAXが届いていない可能性がございますので、ご連絡ください。

申込締切:各セミナーの開催日の10日前の17:00まで

注意事項

- ●集合場所迄また解散場所からの交通費や 駐車場代は代金に含まれておりません。
- ●定員となり次第、締切とさせていただきます。また災害やコロナウイルス感染症感染拡大の状況によっては、やむなくイベントを中止する場合がございます。
- ●なら歴史芸術文化村内駐車場は混雑する 恐れがございますので、天理市営駐車場 山の辺の道 (杣之内)をご利用ください。
- ●詳細はお申込み後、開催日の一週間前に メールでお知らせいたします。
- ●掲載写真はすべてイメージです。



