

食と農の体験セミナー

先着順・
要事前申込

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）

奈良県にルーツを持つ食と農の歴史や文化について学び、
調理実習を通じて親しむことができます。



日時：8月19日 土
11:00～12:00(受付開始 10:30)



講師
総本家 柿の葉ずし 平宗
平井 孝典 氏
飯田 恭代 氏

柿の葉ずし手作り体験!～歴史と発祥を学ぶ～

講座：柿の葉ずしの発祥や歴史についてのお話
料理教室：柿の葉ずし手作り体験
参加料金：2,750円（お一人様あたり）



日時：8月26日 土
13:30～15:00
(受付開始 13:00)

講師
あしびや本舗

奈良といえば奈良漬!奈良漬のアレンジ料理

講座：奈良漬の発祥のお話
料理教室：奈良漬のアレンジ料理の調理体験
参加料金：1,500円（お一人様あたり）



日時：9月10日 日
13:30～15:00
(受付開始 13:00)



講師
月ヶ瀬健康茶園
道免 洋子 氏

大和茶の生産の話と奈良茶飯づくり

講座：お茶の伝来と生産についてのお話
料理教室：奈良茶飯づくりと水出し大和茶の飲み比べ
参加料金：500円（お一人様あたり）



日時：9月16日 土
10:30～12:00
(受付開始 10:00)



講師
油長酒造
山本 長兵衛 氏

清酒はどうやって生まれたのか! 酒米を用いた焼きおにぎり作り

講座：清酒についてのお話
料理教室：酒米と片上醤油を使った焼きおにぎり作り
参加料金：500円（お一人様あたり）



日時：10月14日 土
13:30～15:00(受付開始 13:00)



講師
古代スイーツ研究家
前川 佳代 氏
合同会社ほうせき箱
平井 宗助 氏

古代の甘味料甘葛煎と 古代スイーツかき氷づくり

講座：甘葛煎のお話と復興物語
料理教室：古代シロップ作りと古代スイーツかき氷試食体験
参加料金：1,000円（お一人様あたり）



日時：12月5日 火
13:30～15:00
(受付開始 13:00)



講師
山中章弘農園
山中 章弘 氏
cervo bianco

刀根早生柿の誕生秘話とジェラート作り体験

講座：奈良県内での柿の生産と刀根早生柿発祥のお話
料理教室：刀根早生柿のコンポートと
植村牧場の牛乳を用いたジェラート作り体験
参加料金：1,000円（お一人様あたり）

今後の予定

詳細は11月上旬頃にWEB
サイトとチラシ・ポスター
にてお知らせいたします。

農村文化と大和伝統野菜のおせち料理

そうめんの始まりの地とほっりにゅうめん調理体験

発酵文化を知ろう!奈良県産大豆を使用した味噌作り体験!

古代の食文化と時短で作れる蘇作り体験!

プロジェクト粟

三輪そうめん松田

嶋田味噌

奈良パークホテル

お申し込み
は裏面へ

お申込み方法

WEBサイトでお申込み

先着順のため定員に達し次第、受付を終了させていただきます。
各日先着24名様限定

①WEBサイト「令和5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 (定員満員であってもキャンセル待ちの予約が可能です)

FAX (0744-45-4615) でのお申込み

フリガナ お名前	申込人数	メールアドレス
	人	電話番号
住所 都道府県 市区町村		FAX番号
お申込み希望セミナー		確認事項
<input type="checkbox"/> 8月19日 柿の葉ずし手作り体験!~歴史と発祥を学ぶ~ <input type="checkbox"/> 8月26日 奈良といえば奈良漬!奈良漬へのアレンジ料理 <input type="checkbox"/> 9月10日 大和茶の生産の話と奈良茶飯づくり <input type="checkbox"/> 9月16日 清酒はどうやって生まれたのか! 酒米を用いた焼きおにぎり作り <input type="checkbox"/> 10月14日 古代の甘味料甘葛煎と古代スイーツかき氷づくり <input type="checkbox"/> 12月5日 刀根早生柿の誕生秘話とジェラート作り体験	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> エプロンとマスクは持参します <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 下記注意事項に同意の上参加します	備考欄 (アレルギーをお持ちの方はご記載ください)

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(柵之内)をご利用ください。
- 詳細はお申込み後、開催日の10日前にメールまたはFAXでお知らせいたします。
- 掲載写真はすべてイメージです。

