

知って つながる 奈良の食文化ワークショップ

吉野本葛・奈良漬・柿の葉寿司、これら奈良の食文化を次世代につなげるため、歴史や地域への広がり、それぞれの魅力とともに考える参加型のワークショップ。

食文化の伝承や振興に携わる方、伝統食や郷土食の製造・加工に携わる方、またそれらに関心のある方のご参加をお待ちしております。

吉野本葛

■令和7年2月22日(土) 午後1時30分～3時30分 申込締切 2月13日(木)



申込 QR コード



【基調講演】

日本の食文化を支える吉野本葛

的場輝佳 氏
(奈良女子大学名誉教授)

【事例報告】

葛の魅力伝える
葛ソムリエの
思い

川本あづみ 氏
(株)井上天極堂

【食味体験ワークショップ】

「吉野仕立て」で
葛の魅力を学ぼう

奈良漬

■令和7年2月23日(日) 午後1時30分～3時30分 申込締切 2月13日(木)



申込 QR コード



【基調講演】

奈良漬の発祥と
これから

寺岡伸悟 氏
(奈良女子大学教授)

【事例報告】

地域に伝わる
奈良漬

天理市 岡本弘子 氏

奈良の酒蔵と
奈良漬

奈良県豊かな食と農の振興課

【食味体験ワークショップ】

奈良漬の風味の
ちがいを考えよう

柿の葉寿司

■令和7年3月1日(土) 午後1時30分～3時30分 申込締切 2月20日(木)



申込 QR コード



【基調講演】

柿の葉寿司の
きた道

浦西 勉 氏
(元龍谷大学文学部教授)

【事例報告】

柿の葉寿司の
吉野地域での伝承

川上村 柿の葉寿司「徳岡」
徳岡康伸 氏

おおよど語り部の会
阪本江利子 氏

【食味体験ワークショップ】

比べてわかる
柿の葉寿司の奥深さ

■会場 なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウス
セミナールーム(1階)
〒633-0044 奈良県桜井市大字高家 2220-1

■参加料 無料

■定員 各30名 ※申し込み多数の場合は抽選。結果は締切日の翌日に通知。

■申込み 各 QR コードよりお申込みください。

■問合せ先: 知って つながる「奈良の食文化ワークショップ」事務局(株)CDI 内)
電話 075-253-0660(月～金 10時～12時 13時～17時)

主催 奈良県



令和6年度「食文化ストーリー」
創出・発信モデル事業