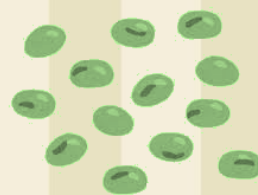


山形県青年の家体験講座③「地域の食と文化を学ぶ」

～麴による豊かな発酵文化！

甘酒の神秘と秘伝豆の味噌づくり～

地域に貢献する青少年等の活動に役立つ知識や技術を習得するとともに、新たな活動分野について考える機会を提供します。今回は、甘酒と味噌という地元に根付いた食文化に触れ、地域を理解します。



日時：令和4年1月15日（土）

9：15～11：50

場所：山形県青年の家 天童市小路 1-7-8

対象：中高生、短大生、大学生等

申込：別紙申込書に記入の上、FAX またはメールで申し込んでください。締切：1月5日（水） 定員20名

内容：①講座「麴が醸す甘酒の魅力」（出羽桜酒造株式会社）

営業部長兼社長室長 仲野 賢 氏

②体験「秘伝豆の味噌づくり」（天童市西沼田遺跡公園）

渡邊 淑恵 氏、秋保 佐恵子 氏

持ち物：内ズック、筆記用具、エプロン、タオル、持帰り袋等

食文化に触れる良い機会です。
ぜひ参加してください。

チェックシートを提出いただきます。
（申込時配布）

新型コロナウイルス感染症予防のため、
マスク着用とともに、咳エチケットや
手洗い等を徹底してください。
参加者同士の距離を1～2m空けて
活動してください。

〔申込・問合せ先〕

山形県青年の家

担当：研修課（沼澤）

TEL：023-654-4545

FAX：023-652-2007

E-mail：numazawaki※pref.yamagata.jp

※を@に変えてください。

