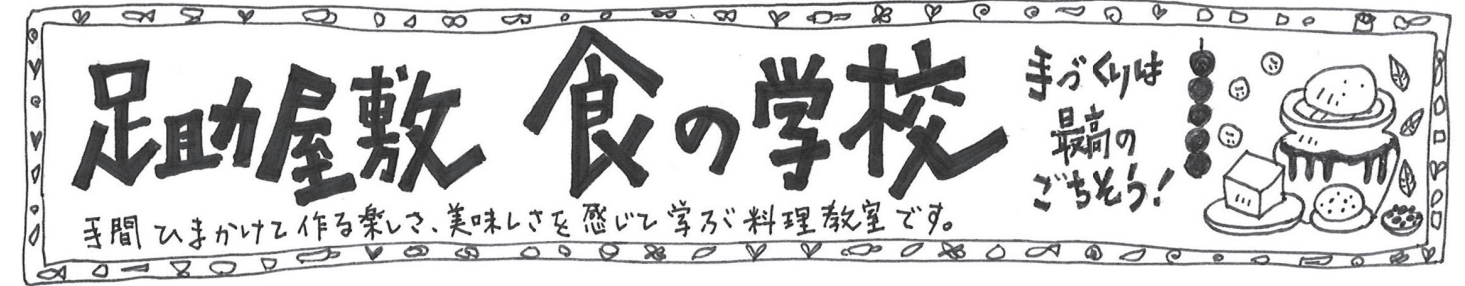


2024年度版



◆申込方法（講座はすべて予約制です）◆

ハガキにて募集期間内に応募受付後、後日案内状を送付いたします。多数の場合は抽選。【講座名・住所・氏名・電話番号・人数・開催日時が複数ある場合は希望日時を記載】※参加者以外の見学及び付き添いはお断りしておりますので、ご了承ください。

Calendars for April, May, and June. April: 6 (和菓子), 13 (春を食す). May: 12 (和菓子). June: 10, 11, 12 (梅干し), 24 (zizi工場のソーセージ).

Calendars for July, August, and September. July: 8 (米麴の甘酒), 10 (麹つゆ), 23 (夏野菜の粕漬). August: 6 (和菓子). September: 3 (パーバラはうすのパン), 25 (こんにゃく).

Calendars for October, November, and December. October: 8 (秋を食す), 16 (豆腐). November: 13 (みそ), 14 (みそ), 15 (みそ). December: 9 (ゆべし), 13 (なっとうみそ).

Calendars for January, February, and March. January: 13 (味噌), 14 (味噌), 15 (味噌), 19 (寒茶). February: 3 (甘酒の競演), 5 (コーヒー焙煎). March: 1 (おこしもの).

4月

- ★春の和菓子作り ※お申し込みはお電話にてお受けいたします (日 時) 4月6日 (土) 13:00~15:00 (定員) 16名 (参加費) 2,000円 (内容) 足助の和菓子屋「加東家」さんに教わる和菓子作り
★春を食す ※お申し込みはお電話にてお受けいたします (日 時) 4月13日 (土) 10:00~12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,000円 (内容) 足助の里山や野草に詳しい先生を招き、野草採りと勉強会

5月

- ★初夏の和菓子作り ※お申し込みはお電話にてお受けいたします (日 時) 5月12日 (日) 10:00~12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,000円 (内容) 足助の和菓子屋「風外」さんに教わる和菓子作り

6月

- ★梅干作り ※募集期間 5月7日 (火) ~5月21日 (火) 消印有効 (日 時) ①6月10日 (月) 10:00~12:00 (定員) 各日20名 ②6月11日 (火) 10:00~12:00 (参加費) 3,000円 ③6月12日 (水) 10:00~12:00 (内容) 昔ながらのしょっぱい酸っぱい梅干作り教室 (梅干し3kg分)

- ★zizi工場のソーセージ作り ※募集期間 5月7日 (火) ~5月21日 (火) (日 時) 6月24日 (月) 10:00~12:30 (定員) 12名 (参加費) 2,000円 (場所) 百年草 2階調理実習室 (内容) zizi工場の職人さんに教わるソーセージ作り

7月

- ★老舗直伝「米麴の甘酒作り」 ※募集期間 6月3日 (月) ~6月17日 (月) 消印有効 (日 時) 7月8日 (月) 10:00~12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,500円 (内容) ほうらいせん開谷醸造直伝の作り方で、米麴を使った甘酒作り

※天候やその他の状況により、講座の中止や内容が変更になることがあります。

★**麺つゆ作り** ※募集期間 6月3日(月)～6月17日(月) 消印有効
日 時 7月10日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,500円
内 容 足助の蕎麦屋「塩の道づれ家」さんに教わる、いろいろ使える麺つゆ作り

★**夏野菜の粕漬け** ※募集期間 6月3日(月)～6月17日(月) 消印有効
日 時 7月23日(火) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 ほうらいせん開谷醸造の酒粕と夏野菜を使ったお漬物作り

8月

★**夏の和菓子作り** ※募集期間 7月2日(火)～7月16日(火) 消印有効
日 時 8月6日(火) 13:00～15:00 (定員) 16名 (参加費) 2,000円
内 容 足助の和菓子屋「両口屋」さんに教わる和菓子作り

9月

★**パーバラはうすのパン作り** ※募集期間 8月6日(火)～8月20日(火) 消印有効
日 時 9月3日(火) 10:00～12:30 (定員) 12名 (参加費) 2,000円
場 所 百年草 2階 調理実習室
内 容 パーバラはうすの職人さんに教わる、パン作り

★**こんにゃく作り** ※募集期間 8月6日(火)～8月20日(火) 消印有効
日 時 9月25日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,600円
内 容 昔ながらの生芋を使ったこんにゃく作り

10月

★**秋を食す** ※募集期間 9月3日(火)～9月17日(火) 消印有効
日 時 10月8日(火) 10:00～12:30 (定員) 15名 (参加費) 3,300円
内 容 キノコや草木に詳しい先生を招き、秋の味覚キノコ狩りと勉強会

★**豆腐作り** ※募集期間 9月3日(火)～9月17日(火) 消印有効
日 時 10月16日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,800円
内 容 地元産の大豆を使った昔ながらの豆腐作り

12月

★**柚餅子作り** ※募集期間 10月2日(水)～10月16日(水) 消印有効
日 時 12月9日(月) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 山里に伝わる柚子と味噌を使った保存食ゆべし作り

★**なっとみそ(山里のなめ味噌)作り** ※募集期間 10月2日(水)～10月16日(水) 消印有効
日 時 12月13日(金) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,700円
内 容 たっぶりの糀と野菜を使い、醤油などで味付けした田舎のなめ味噌作り

1月

★**味噌作り** ※募集期間 12月2日(月)～12月16日(月) 消印有効
日 時 ①令和7年1月13日(月) 10:00～12:00 (定員) 各日20名
②令和7年1月14日(火) 10:00～12:00 (参加費) 4,500円
③令和7年1月15日(水) 10:00～12:00
内 容 地元産の大豆と糀を使った味噌仕込み(お味噌6kg分)

★**ふるさと食の再発見「寒茶作り」** ※ハガキ募集期間 12月2日(月)～12月16日(月) 消印有効
日 時 令和7年1月19日(日) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 足助の山茶に詳しい先生を招き、お話を聞きながら茶木の採取と寒茶作り

2月

★**老舗直伝「甘酒の競演」** ※募集期間 12月16日(月)～令和7年1月13日(月) 消印有効
日 時 令和7年2月3日(月) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 3,000円
内 容 ほうらいせん開谷醸造直伝の作り方で、米糀と酒粕を使った2種類の甘酒作り

★**コーヒー自家焙煎** ※募集期間 12月16日(月)～令和7年1月13日(月) 消印有効
日 時 令和7年2月5日(水) 午前の部 10:00～12:00・午後の部 13:30～15:30
定員 16名/各回 (参加費) 2,500円
内 容 生豆から炭火を使って焙煎するコーヒー焙煎教室

3月

★**おこしもの作り** ※募集期間 令和7年1月20日(月)～2月3日(月) 消印有効
日 時 令和7年3月1日(土) 午前の部 10:00～11:30・午後の部 13:30～15:00
定員 12名/各回 (参加費) 1,500円
内 容 母屋のおくど(かまど)と貴重な木型を使って昔懐かしいおこしもの作り

※参加費には足助屋敷入館料と川見駐車場料金も含まれます。

【お申込み お問合せ】 さんしゅうあすけやしき **三州足助屋敷** → ☎ 0565-62-1188

〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36

<http://asukeyashiki.jp/>

