



■申込方法について（講座はすべて予約制です）■

ハガキにて募集期間内に申込受付後、後日案内状を送付いたします。
※個人情報保護シール等をご使用ください。

- ①講座名 ②氏名 ③住所 ④電話番号
- ⑤開催日時が複数ある講座については希望日時

- ★申込が複数名の場合、氏名は全員分の記入が必要です
- ★記載漏れがある場合は**申込無効及び落選**となります
- ★希望者多数の場合は**抽選**となります
- ★参加者以外の**見学及び付き添いはお断り**しております
- ★講座の**最少催行人数は5名様**、中止の場合は10日前までにご連絡いたします

4月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

11 春を食す

5月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

新緑の香嵐深
青もみじ

6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

梅干し 梅干し 梅干し
ZiZi工房のソーセージ

7月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

10 米麹の甘酒
22 夏野菜の粕漬

8月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

夏林檎

9月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

9 こんにゃく
15 パーパはうすのパン

10月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

6 秋を食す
14 お豆腐

11月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

もみじ香嵐深

12月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

7 柚餅子
9 なっとうみそ

1月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

18 お味噌
19 お味噌
20 お味噌
23 寒茶

2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

甘酒の醸漬(米麹と酒粕)

3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

おこしもの
ZiZi工房のソーセージ

4月

★春を食す ※募集期間 3月13日(金)から電話受付
 (日時) 4月11日(土) 10:00~12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,500円
 (内容) 里山の植生に詳しい講師の先生を招き、野草採りと勉強会

6月

★梅干作り ※募集期間 5月1日(金)~5月15日(金)
 (日時) ① 6月 8日(月) 10:00~12:30 (定員) 各日20名
 ② 6月 9日(火) 10:00~12:30 (参加費) 3,500円
 ③ 6月10日(水) 10:00~12:30
 (内容) 昔ながらのしょっぱい酸っぱい梅干作り教室

★ZiZi工房のソーセージ作り ※募集期間 5月15日(金)~5月29日(金)
 (日時) 6月22日(月) 10:00~12:30 (定員) 12名 (参加費) 3,800円
 (内容) 百年草ZiZi工房の職人さんに教わるソーセージ作り
 (場所) 百年草(2階 栄養指導室)

※ 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。

7月

★老舗直伝「米麴の甘酒作り」 ※募集期間 6月5日(金)～6月19日(金)
日 時 7月10日(金) 10:00～12:00 (定員) 16名 (参加費) 2,500円
内 容 ほうらいせん関谷醸造直伝の、米麴を使った甘酒作り

★夏野菜の粕漬け ※募集期間 6月19日(金)～6月30日(火)
日 時 7月22日(水) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,500円
内 容 ほうらいせん関谷醸造の酒粕と夏野菜を使ったお漬物作り

9月

★こんにゃく作り ※募集期間 8月7日(金)～8月21日(金)
日 時 9月9日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,800円
内 容 こんにゃくの生芋で作る風味豊かなこんにゃく作り

★バーバラはうすのこだわりパン作り ※募集期間 8月7日(金)～8月21日(金)
日 時 9月15日(火) 10:00～14:00 (定員) 6名 (参加費) 4,800円
内 容 百年草バーバラはうすの職人さんに教わる本格パン作り(ランチ付き)
場 所 百年草(2階 栄養指導室)

10月

★秋を食す ※募集期間 8月28日(金)～9月11日(金)
日 時 10月6日(火) 10:00～12:30 (定員) 10名 (参加費) 3,500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4日(金)～9月18日(金)
日 時 10月14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お豆腐作り

12月

★柚餅子作り ※募集期間 10月16日(金)～10月30日(金)
日 時 12月7日(月) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,800円
内 容 柚子と味噌を使った山里に伝わる保存食ゆべし作り

★なっとみそ(山里のなめ味噌)作り ※募集期間 10月16日(金)～10月30日(金)
日 時 12月9日(水) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,700円
内 容 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 11月27日(金)～12月11日(金)
日 時 ①令和9年1月18日(月) 10:00～12:00 (定員) 各日24名
②令和9年1月19日(火) 10:00～12:00 (参加費) 4,800円
③令和9年1月20日(水) 10:00～12:00
内 容 地元産の大豆と豆糀・米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」 ※募集期間 12月4日(金)～12月18日(金)
日 時 令和9年1月23日(土) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 3,000円
内 容 足助の山茶に詳しい先生を招き、寒茶作りと勉強会

2月

★老舗直伝「甘酒の競演」 ※募集期間 1月4日(月)～1月15日(金)
日 時 令和9年2月3日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 3,000円
内 容 ほうらいせん関谷醸造直伝の、2種類(米糀と酒粕)の甘酒作り

3月

★おこしもの作り ※募集期間 1月29日(金)～2月12日(金)
日 時 令和9年3月2日(火) 10:00～12:30 (定員) 10名 (参加費) 1,500円
内 容 貴重な木型を使った、昔懐かしいおこしもの作り

★ZiZi工房のソーセージ作り ※募集期間 2月5日(金)～2月19日(金)
日 時 令和9年3月13日(土) 10:00～12:30 (定員) 12名 (参加費) 3,800円
内 容 百年草ZiZi工房の職人さんに教わるソーセージ作り
場 所 百年草(2階 栄養指導室)

※本案内にない講座も追加開催する予定です。広報とよたと足助屋敷HPで随時ご案内します。
※場所についての記載がない講座はすべて薫楓亭で行います。
※百年草以外で開催する講座の参加費には、足助屋敷入館料と川見駐車場料金も含まれます。

【お問合せ】さんしゅうあすけやしき
【お申込み】三州足助屋敷

〒444-2424
愛知県豊田市足助町飯盛 36
☎ 0565-62-1188

<http://asukeyashiki.jp/>

