

News Release (13) 南丹市

【平成30年8月21日（火）午後5時発表】

▼鯖なれ寿司づくり教室参加者募集について

■概要

美山町鶴ヶ岡地区に今なお伝わる暮らしの知恵、匠の技、学んでみませんか？今回は、鯖なれ寿司をつくります。

若狭から京の都へ海の幸を運んだ「鯖街道」。かつての往来がもたらした鯖なれ寿司は、海の幸と山の知恵が融合した逸品です。

- ▼日時 平成30年9月30日（日）
午前9時30分～午後12時30分
- ▼場所 洞公民館（南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2）
- ▼持ち物 エプロン、三角巾、マスク、飲料
- ▼参加費 1,000円（鶴ヶ岡住民500円）
- ▼申込方法 9月25日（火）午後5時までに下記問い合わせ先にお申込みください。（先着15名）
※お名前・生年月日・緊急時に連絡のつく電話番号をお伝えください。
- ▼問い合わせ 鶴ヶ岡振興会
TEL (0771)76-9020
FAX (0771)76-9021

※仕込んだ鯖なれ寿司は当日お持ち帰りいただけません。

後日受取予約可。（別料金）

※匠が仕込んだ鯖なれ寿司の当日販売もあります。（要予約）

◆この記事に関するお問い合わせ

企画政策部地域振興課 担当：古田（電話 0771-68-0019）

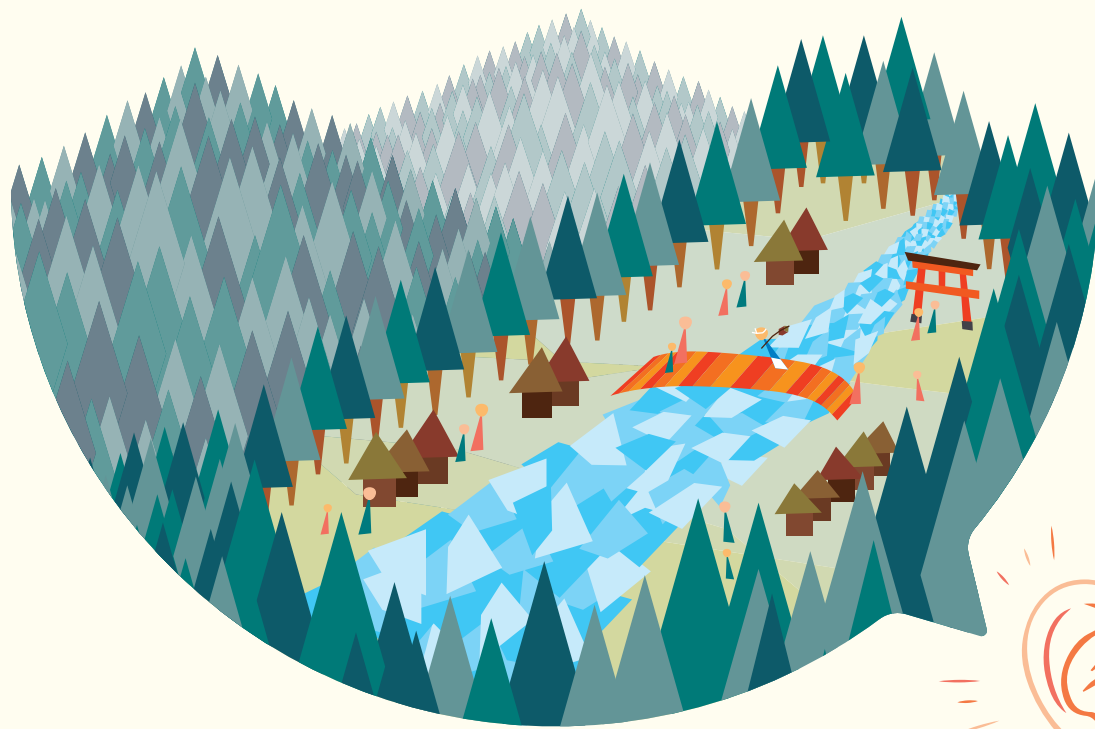
鶴ヶ岡に今なお伝わる
暮らしの知恵、匠の技、学んでみませんか。



京都美山  鶴ヶ岡

"山里の記憶"

伝承教室



【 鯖なれ寿司づくり 】

2018年9月30日(日) 9:30~12:30

洞公民館

(京都府南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2)

若狭から京の都へ海の幸を運んだ「鯖街道」
古の旅商人の往来がもたらした鯖なれ寿司は
海の幸と山の知恵が融合した逸品です。

【主催】 棚野会

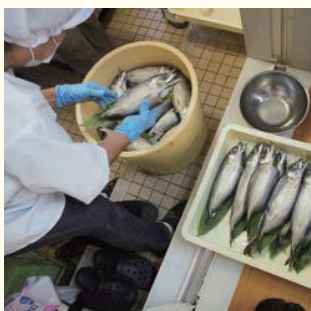
【協力】 鶴ヶ岡振興会



鯖なれ寿司の匠

洞しゃくなげ グループの皆さん

鯖なれ寿司・鯖へしこ・栃もちなど、地元食文化の保存・開発・普及に取り組む。現役を貫くパワフルな洞のママが活躍中。



予 告

11月25日(日) しめ縄づくり

来年2月24日(日)
味噌づくり



鯖なれ 寿司づくり

日 程

2018年9月30日(日)

時 間

9:30～12:30

集 合 場 所

洞公民館

京都府南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2
※京都市内から車で約1時間半

参 加 費

1,000 円

※鶴ヶ岡住民の方は500円

持 ち 物

エプロン、三角巾、マスク、飲料

予 約 販 売

1,000 円

※教室で仕込んだなれ寿司は、当日はお持ち帰りできません。
当日に購入を希望される方は、申込時にご予約ください。

定 員 / 締 切

15人 / 9月25日(火) 17:00まで

お 問 い 合 わ せ

TEL ↓↓↓

0771-76-9020

(鶴ヶ岡振興会)

080-1497-6767

(担当 菊地)

FAX ↓↓↓

0771-76-9021

(鶴ヶ岡振興会)

メール ↓↓↓

tsurusyo2016@gmail.com

フォーム ↓↓↓

<https://ws.formzu.net/fgen/S779429/>



FacebookやLINEにて
イベント情報を随時更新中!!



※申込時にお名前・生年月日・緊急時に連絡のつく電話番号をお伝えください。