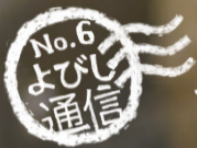


「多賀の食」を囲む
Y O B I S H I



食にまつわるワークショップやっています。

2020年2月9日のご案内

春から親子ではじめよう！ 食をととのえるってどういうこと？

おみそを作ろう！うちで作るみそが一番おいしい！？



日時：2月9日 9:30～12:00

場所：多賀町敏満寺 胡宮神社 社務所

定員：10組 親子・一般参加も可

参加費：4500円（約7kg作ります・材料代込）

申込締切：1月31日

持ち物：エプロン・三角巾・手拭きタオル・持ち帰り用の袋

内容：多賀町産大豆、米糶を使用。おぐいさんで大豆を炊きます。大豆をつぶし、塩と糶をビニール袋に入れ混ぜ簡単にできる方法と、昔ながらの杵と臼を使った方法、その他、お楽しみ企画があります。

鰹・煮干し・昆布 だしをきわめる！

美味しいお味噌汁が作れない?! お悩み解消します！

日時：2月9日 14:00～16:00

場所：多賀町敏満寺 胡宮神社 社務所

定員：25名 親子・一般参加も可

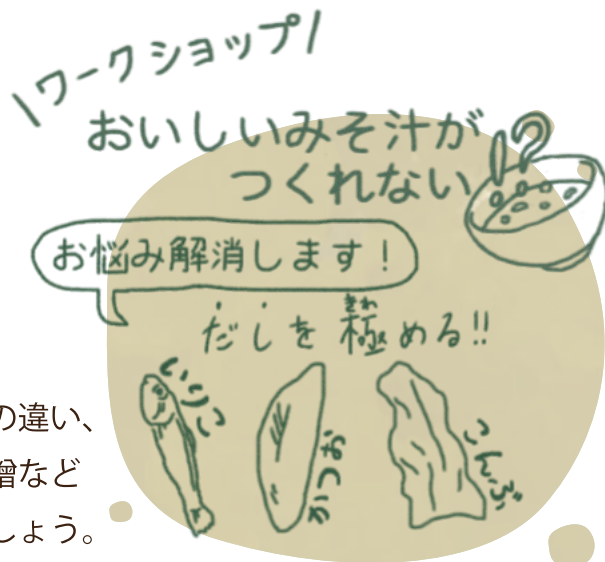
参加費：3000円

講師：料理開拓人 堀田裕介さん*

申込締切：1月31日

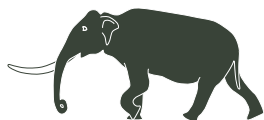
持ち物：筆記用具・

内容：鰹・煮干し・昆布、3種類のだしのとりかた、味の違い、ブレンドするとどうなる? 代表的な味噌、豆味噌・麦味噌など数種とだしの組み合わせで味がどう違うのかを楽しみましょう。



*1日通してイベント参加の方は、「梵」の地元の美味しい無添加 多賀 bento 900円をご用意できます。1月31日までにご予約ください。

申込・問い合わせ



多賀町立文化財センター

〒522-0314 滋賀県犬上郡多賀町四手 976-2

TEL: 0749-48-0348 FAX: 0749-48-2078

Email: bunkazai@town.taga.lg.jp

「多賀の食」を囲む
Y O B I S H I



令和元年度 文化庁伝統文化親子教室事業
「多賀の食」を囲む親子伝統料理教室

YOBISHI(よびし)とは、親戚やご近所さんを招き(よび)おもてなしをする、多賀町の方言です。
「食」を通して地域の魅力を伝える活動をしています。

*堀田裕介さん yusuke hotta

料理開拓人

YOBISHI アドバイザー

「食べることは生きること

生きるとは暮らすこと」をモットーに

都市と地域の架け橋として、

生産者と生活者を繋ぐ料理研究家。

ベーカリー「foodscape」(大阪・福島)や

ケータリングや「EAT BEAT!」イベントを通して

食べることへと人々を誘う活動を行っています。