



横手の伝統的な食文化を楽しく学ぼう！
漬け物はどやうやってできるの？

発酵ワークショップ 「漬け物」

2020年11月22日(日)

13:00~16:00 受付開始 12:45

漬け物の発酵を知ろう

講師 佐藤 勉(秋田今野商店バイオインキュベーションセンター長)

漬け物の野菜を知ろう

講師 青野裕幸(楽しすぎるをバラまくプロジェクト代表)

漬け物づくり体験

講師 鈴木百合子(旬菜みそ茶屋 くらを店主)

会 場：旧勇駒酒造(旬菜みそ茶屋くらを) 横手市増田町増田字中町64

募集人数：先着 20人(小人15名、大人5名)

参加費：小人500円 大人1,000円

持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具・飲み物

申込方法：メール info@tanobara.net

または TEL：080-6641-0201

(たのバラ事務局：平日9時~17時)



info@tanobara.net

*人数(小人・大人)・学校・学年・電話番号をお知らせください

*メールの返信は必ずしますので、返信がない場合には

再度のメールかお電話でお問い合わせください

*定員に達した場合等、ホームページに掲載しますので、

事前にご確認ください

<http://www.tanobara.net/>

申込締切：11月13日(金)

*会場での新型コロナ感染予防対策：入口での検温、氏名・連絡先の確認、マスク着用、手指の消毒、隣の人との距離を離す、定期的な換気、手洗い後の紙タオル設置、机やトイレへの消毒液設置、使い捨て手袋準備、会場内の机等の消毒をいたします

【主催】楽しすぎるをバラまくプロジェクト秋田支部

【後援】横手市教育委員会