

こうじ de 加工講座

日本人が守り続けてきた発酵の知恵“糀”の使い方を
“こうじ屋ウーマン” 妙峰さんから楽しく学びましょう。



定員
20名

講師 浅利妙峰(糀屋本店)

時間 13:00~15:30 ※終了時間は回により前後することがあります

受講料 6,500円(全4回) ※4回セットでご参加いただけます

※希望者多数の場合は、抽選を行います。

※定員に達しない場合に限り、4月以降もお申込を受け付けます。

開講日	内容
5月26日(土)	塩糀、甘糀、しょうゆ糀
7月21日(土)	味噌
9月29日(土)	糀の献立
11月17日(土)	糀の献立

往復ハガキで
申込み

平成30年3月31日(土)必着

無形文化遺産「和食」

ふるさとの一汁三菜講座

暮らしの中で、季節や行事を大事にしながら伝承してきた
日本の食文化を、一汁三菜の献立でご紹介します。



定員
20名

講師 木下美千代(東九州短期大学非常勤講師)

時間 10:00~13:00

受講料 5,500円(全4回) ※4回セットでご参加いただけます

※希望者多数の場合は、抽選を行います。

※定員に達しない場合に限り、4月以降もお申込を受け付けます。

開講日	内容
4月20日(金)	春の献立
7月6日(金)	夏の献立
10月19日(金)	秋の献立
12月14日(金)	お正月の献立

往復ハガキで
申込

平成30年3月31日(土)必着

受け継ぎたい国東半島宇佐地域の食文化 世界農業遺産の里の料理講座

世界農業遺産に認定された国東半島宇佐地域の気候、風土、
歴史の中ではぐくまれてきた食文化を、地元のかあちゃん達が
伝えます。



定員
20名

講師 県内農山漁村女性 時間 10:00~13:00

受講料 5,200円(全4回) ※4回セットでご参加いただけます

※希望者多数の場合は、抽選を行います。

※定員に達しない場合に限り、9月以降もお申込を受け付けます。

開講日	内容
10月11日(木)	豊後高田の故郷料理
11月8日(木)	姫島の故郷料理
12月6日(木)	杵築の故郷料理
3月14日(木)	宇佐の故郷料理

往復ハガキで
申込み

平成30年3月31日(金)必着

四季を伝える

いにしへの和菓子講座

日本の年中行事と関わりが深く、自然の美しさと季節の移ろい、
もてなしの心を表現する和菓子文化を学びませんか。



定員
20名

講師 宇津木勇齋(豊の梅園企業組合・京菓子指導家)

時間 13:00~15:30

受講料 1,500円(1回)

開講日	内容
6月24日(日)	錦玉羹二種
11月25日(日)	切山椒と丁稚羊羹
1月27日(日)	黄身時雨とかるかん
3月10日(日)	艶袱紗と三笠



電話で申込

各回開講日の前月
月初から受付開始