

今年もやります！ 手作りで楽しい！ 食べて安心！

郷土料理の知恵と味わいを再発見！

農産加工品の手作り教室・参加者募集のお知らせ

昨年開催し好評でした、飯島町の農産加工品の製造に携わっている方々を講師として飯島町の郷土料理ならではの安全安心で地域の風土を活かした魅力に溢れた農産加工品の手作り教室を本年度も実施いたします。

性別・年齢を問わず、地元の食材を活用した、農産加工品にご興味のある方は是非ご参加ください。

記

1 参加対象

農産加工にご興味のある方

2 会場

飯島町文化館・調理室

3 定員

各回 12名（定員に達し次第受付終了）

4 開催計画



開催日	時間	内容	講師
5/31（金）	13:30～15:30	いちごジャム	フルーツ工房ピュア
	18:30～20:30		
6/12（水）	13:30～16:00	味噌	味噌加工研究会
8/23（金）	13:30～16:00	大福・おこわ	いつわ農産加工
9/11（水）	13:30～16:00	おやき	ふるさとの味いじま
11/27（水）	13:30～16:00	野沢菜漬け	若葉の会
	18:00～20:00		
1/24（金）	13:30～16:00	やしょうま	いつわ農産加工
2/13（木）	13:30～16:00	福神漬け	若葉の会
	18:00～20:00		

5 申込方法

講座受付用紙（町HPにも掲載しています。）を記入し、5月15日（水）までに事務局へご提出をお願いします。

6 その他

- ・ 託児が必要な方は、参加申込時に受付用紙に記載してください。
- ・ 各回、材料費として500円～1,000円がかかります。（金額は事前に連絡します。）
- ・ その他詳細は、町広報4月号又は町HPをご覧ください。
- ・ すべての講座でなく、希望の講座へ参加いただければ結構です。



町HP

営農センター事務局

飯島町役場 産業振興課農政係

電話：0265-86-3111

Mail：sangyousinkou@town.iijima.lg.jp