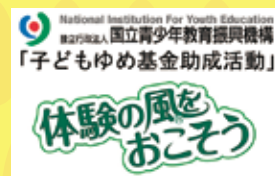


参加者
募集!

ながさき味覚教室×kuriya (協力)



長崎の伝統食 「からすみ」を知ろう

2018年11/11 (日)、11/23 (金・祝)、12/9 (日)の全3回

日本三大珍味の一つカラスミ。長崎はカラスミの代表的な生産地であり、野母崎はかつて原料となる良質なボラの漁場でした。この講座では、今では希少となる国産のボラを使って、野母崎でカラスミ作りを体験し、ボラにまつわる歴史や食文化を3回にわたり学びます。カラスミ作りの達人・小川八重子さんによるカラスミ作り体験、野母崎リサーチャー・山本春菜さんによるボラと野母崎のお話、ボラ料理の味わいなど、その他野母崎の方々のお力添えのもと親子で長崎の食文化や先人の知恵を学びましょう。



「のもぎきいきものずかん」より

内 容

- 第1回:11/11(日) 10:30~14:45 ボラにまつわる野母崎の歴史とからすみ仕込み
第2回:11/23(金・祝) 10:30~14:00 カラスミの歴史の話とからすみ作業
第3回:12/9(日) 10:30~13:20 ボラ調理とカラスミ作り(仕上げ)

受講料 全3回7,500円(税別)※全3回とも参加可能な方

対 象 15組の親子(小~大学生、大学生同士のペアでもOK)

※子ども追加の場合 2,500円(税別)/人

集合・受付 長崎市野母崎樺島地区公民館(長崎市野母崎樺島1665番地)
にて10:00から受付 ※現地集合・解散となります
※樺島バス停から徒歩3分・駐車場あり

※受講料のお支払いは第一回目、現地にてお支払い願います。

※完成したカラスミは後日kuriya本店にてお渡しします。

※3回とも簡単な調理あり、昼食あり。

※持ち物:エプロン、タオル、筆記用具、スリッパ

・お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。

3日前からキャンセル料は発生いたします。

・教室以外で事故等の責任は一切負いかねますので、ご注意ください(イベント保険加入済)。

・天候や都合により、行程は変更になる場合があります。※写真、イラストはイメージです。



主催:ながさき味覚教室(kuriya本店内「ながさき味覚教室」TEL:095-856-8101)

お申し込みは、kuriya本店店頭、またはホームページ、お電話(095-856-8101)にて受付いたします。