

千葉三越「やさしく学ぶ自然塾」

開講します！



第5回テーマ

千葉の郷土料理を学ぶ

江戸時代、江戸の台所として「食」を支えた「千葉・房総」。
全国でも上位につける数が存在した千葉の郷土料理をご紹介します。
また千葉の伝統郷土料理「太巻き祭りずし」を実際に体験いただきます。

前半の講義では、房総地域に伝わるふるさと料理の文化をはぐくんだ農漁村の暮らし、それらを伝承し現在に活かしている女性たちの活動や、無形文化遺産に登録された「和食」の話題に触れながらお話いただきます。

講義後には、千葉の代表郷土料理である「太巻き祭りずし」を体験いただきます。
楽しい絵柄や色とりどりの文様が生み出された背景や由来を聞きながら、
千葉伝統郷土料理研究会の講師陣が丁寧に指導くださいます。

講師

NPO法人千葉自然学校理事

遠藤 陽子 氏

千葉伝統郷土料理研究会



日時

平成28年3月30日(水)

午前10時30分～午後1時30分(予定)

会場

千葉三越7階 お得意様サロン

*お申込み順にお席のご用意をいたします。

*当日、開場は開始10分前からとなります。

持ち物

エプロン・マスク・三角巾・ふきん・筆記具

絵柄

桃の花(海苔巻き)・椿の花(卵巻き)

受講料

3,780円 (材料費を含みます。)



《 お申込み・お問い合わせ 》

千葉三越 043-224-3131(大代表) 担当:吉田 受付時間 午前10時～午後5時

※お気軽にお問い合わせください。定員になり次第、締め切らせていただきます。

共
催

NPO法人 千葉自然学校

260-0015 千葉市中央区富士見2-3-1
TEL043-227-7103(代表)



this is japan.

MITSUKOSHI

千葉 千260-8631 千葉市中央区富士見2-6-1
TEL/043-224-3131(大代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp/