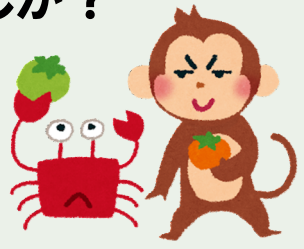


「農家の手仕事継承プロジェクト」

～地域農産物を活用して干し柿とお正月料理を作ろう～

名取の農産加工品を掘り起こし、失われつつある農産加工の技術を伝え、身近に感じてもらいたいと思い、ワークショップを企画しました。名取の地域食材を使った農産加工を体験してみませんか？

日時	①10/29(日)、②11/19(日)両日10:00～12:00 2日間参加可能な方
会場	みちのく潮風トレイル名取トレイルセンター実習室 (名取市関上東3丁目12-1)※無料駐車場有
対象	名取市在住、または通勤・通学する10代～40代の方 (小学生は保護者同伴)
定員	16名(先着順)
参加費	各500円(当日集金します)
申し込み方法	メール(noudai-ag@pref.miyagi.lg.jp)へ お名前、年齢、電話番号をお送りください。 ※9/30(土)締め切り
内容	<p>ワークショップ① 10/29(日) 干し柿をつくってみよう！ ・皮むき→ひも付け→熱湯で殺菌→乾燥・干し方、 干し柿作りの流れを体験してみませんか？</p> <p>ワークショップ② 11/19(日) お正月料理をつくってみよう！ (柿なます、黒豆の煮物、かき餅) ・干し柿を使った柿なます等お正月に向けて作り方を 伝授します！</p> 

〈問い合わせ〉 あぐるり あぐるり(宮城県農業大学校 アグリビジネス学部)
担当:今野(TEL:022-383-8140)
当日連絡先:名取トレイルセンター(TEL:022-398-6181)