

対象 岩木地区在住の方
または勤務している方

大人のまなびば 参加者募集

「作って味わう

岩木の漬物」



大根の粕みそ漬け

赤カブの千枚漬け

どんなにごちそうが並んでも、食卓に欠かせない季節の漬物

今回は、冬の漬物の定番、赤カブと大根を使った漬物づくりをまなびます。講師は、岩木の漬物を作り続け、四季菜館にも様々な商品を出している齋藤美代子先生です。

地元の野菜でおいしい漬物づくり！この機会にぜひ挑戦してみませんか！

漬物初心者の方も、研究熱心なベテランさんも、大歓迎です！！

期日 | 2月4日 木曜日

| 13:30 ~ 15:30 (5分前までにおいでください)

講師 齋藤 美代子 先生

会場 中央公民館岩木館 2階 調理実習室

材料費 2,000円

※事前に先生に下準備（塩漬け）していただいた材料を使っての講座になります。漬物2種類あわせて1kg前後の持ち帰りと試食もあります)

持ち物 エプロン、三角巾、マスク、飲み物

来館もしくはお電話で 11月25日（火） までにお申し込みください。

定員は、先着順15名です。

弘前市立中央公民館岩木館

電話: 82-3214 FAX: 82-3426