



\\ 2026年春学期 募集!! //

栗原地元食大学

Kurihara Localfood University

【期間】 2026年2月8日(日)おこと始めの日~3月15日(日)

【必ずご確認ください】

- 各講座は、定員に達した時点で申込受付を終了します。
- 催行人数に満たない場合や天候その他の都合で、中止または内容を変更することがあります。あらかじめ御了承願います。
- 各講座の開催6日前以降にキャンセルした場合、参加費相当のキャンセル料をいただきます。
- 講座の様子を写真や動画で撮影し、PRに利用します。あらかじめご了承のうえ、お申込み願います。
- 各講座の参加費には傷害保険料が含まれます。

【申込方法】

- 右のQRコードを読み込み、参加申込フォームからお申込みください。

<必要事項> 名前・よみがな・お住まい・Eメール・電話番号・年代・性別



【問い合わせ先】

一般社団法人
Kurihara Tourism Network

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

☎090-4889-5310 ✉kurihara.tn@gmail.com

道具 専科

【薫文化ワークショップ】 釜台(鍋敷き)

昔ながらの稲ワラの釜台を手づくりします。羽釜を置く台として使われていましたが、鍋敷きとして鍋やフライパン、やかんなどを置くのに便利な道具です。直径約17cmの釜台を一人1個つくるプログラムです。



【日時】①2月8日(日)
②2月12日(木)
9:00~12:30

【場所】こんちゅう館
(栗原市サンクチュアリセンターつきだて館)
(〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)

【主管】大場 寿樹

- ・参加費／3,500円
- ・定員／各回8人(最少催行人数3人)
- ・持ち物／汚れてもよい服装
- ・集合時間／8:50

おやつ 専科

【暮らしの手作り教室】 橙マーマレード

縁起物の橙(だいだい)を材料に、独特の香りとほのかな苦みが美味しいマーマレードを作ります。作ったマーマレードは、一人3瓶(大)程度を持ち帰り。小分けにする場合は、煮沸できる瓶(耐熱のもの)を持参してください。



【日時】2月14日(土)
② 9:00~12:30
② 13:30~17:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫 沼崎南沖452)

【主管】てから〜焼菓子と料理の店〜
高橋 幸代

- ・参加費／2,800円
- ・定員／各回14人(最少催行人数5人)
- ・持ち物／調理に適した服装、エプロン、三角巾、ジャムを入れる瓶2個位(煮沸できる耐熱性のもの)
- ・集合時間／各回10分前

おやつ 専科

【暮らしの手作り教室】 いちごのロールケーキ

地元産のいちごをたっぷり使い、ほっぺたが落ちそうなほど美味しいロールケーキを一人1本作ります。自分で作ったロールケーキ(長さ約27cm)は、もちろんお持ち帰り。教授が作った焼菓子でティータイム



【日時】3月7日(土)
13:30~16:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫 沼崎南沖452)

【主管】てから〜焼菓子と料理の店〜
高橋 幸代

- ・参加費／3,200円
- ・定員／12人(最少催行人数8人)
- ・持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、ハンドミキサー
- ・集合時間／13:20

発酵 専科

【発酵食の魅力】 味噌づくり

地元産の大豆と米を原料に、農家の方々と一緒に味噌を作ります。作った味噌は5kgずつ持ち帰ります。自宅で熟成させて、自分の味噌を完成させましょう！3日間の体験ですが、1日のみの参加でもOKです。ただし、3日目の参加は必須です。



【日時】2月24日(火) 9:00~11:00
2月25日(水) 9:00~11:00
2月26日(木) 9:00~12:00

【場所】姫松公民館・一迫農村婦人の家(〒987-2304 栗原市一迫北沢十文字62-5)

【主管】後藤 晶子

【協力】一迫農産加工グループ

- ・参加費／5,000円
- ・定員／10人(最少催行人数8人)
- ・持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、厚手のゴム手袋、上靴(長靴またはスニーカー)、味噌を仕込む味噌樽(5kg以上入るもの)
- ・その他／体験当日は納豆を食べないで参加してください。持ち帰る味噌を増やしたい場合は、1kgあたり1,000の参加費を追加。



【主催】一般社団法人 くりはらツーリズムネットワーク 栗原市農泊推進協議会

発酵 専科

【農家直伝の伝統飲料】 米麴でつくる甘酒

味噌づくりで作った米麴を使い、甘酒の作り方を学びます。「甘酒」は栄養価が高い日本の伝統的な甘味飲料の一種です。講座で仕込んだ甘酒約2Lは、持参した鍋で持ち帰り、自宅で発酵させて完成させます。教



【日時】3月15日(日)
10:00~12:00

【場所】伊豆沼交流センター
(〒989-5504 栗原市若柳 字上畑岡敷味 61-1)

【主管】後藤 晶子

- ・参加費／2,200円
- ・定員／10人(最少催行人数5人)
- ・持ち物／鍋(3L以上入るもの)、バスタオル、ふろしき、エプロン、三角巾、調理に適した服装
- ・集合時間／9:50