



2016年春学期 募集!!

栗原地元食大学

Kurihara Localfood University

【期間】 2016年2月8日(月)事始めの日～3月7日(月)大安

食は地域を知る一番の近道

「食」を調べていくと、地域の文化や風土、歴史、産業など人々の知恵と工夫といったワザの数々に繋がります。

自分の住む地域を知ること、楽しみながら豊かに地元で暮らしていくことができるのではないのでしょうか。私たちは、「食は地域を知る一番の近道」と考えています。

校舎は栗原市全部、先生は地元の人

私たちは、郷土料理はもちろんのこと、今だからできる調理法も含めて「地元食」とよんでいます。

栗原地元食大学は、「地元食」を通じて、「まで」に暮らしを営んでいく豊かさを地元の人々が市内外の人々に伝え、価値観を共有するイベントです。

地元の食の名人が教授になって、調理実習や食べながら学べる講座など、多様な内容で「地元食」を伝えます。

<主催> くりはらツーリズムネットワーク

<後援> 一般社団法人 栗原市観光物産協会 栗駒山麓ジオパーク推進協議会

【申込・問い合わせ先】

- 電話またはEメールで、名前・住所・生年月日・電話番号をお知らせください。
- 各講座は、定員に達した時点で、お申し込みを締め切らせていただきます。「最少催行人員」に達しない場合やその他の都合で中止することがあります。あらかじめ御了承をお願いいたします。
- どちらにお住まいの方でも参加できます。
- 未成年の場合、保護者の同伴をお願いしたり、参加を遠慮していただく場合があります。



くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味 45 番地

Tel/Fax 0228-24-8588

Facebook <https://www.facebook.com/kuriharatourism>

Email kurihara.tn@gmail.com URL <http://ktnpr.com/>



GOOD DESIGN AWARD
2015年度受賞



味わい 専科 【栗原のハレの食文化】 旧正月を祝う餅振る舞い

旧正月に餅を振舞う昔ながらの暮らしの行事を体験します。農家民宿の女将さんが作った数種類の餅料理を食べながら、餅文化を学ぶ講座です。

餅を食べた後は、餅のお話しや作り方を女将さんから学びます。



【日時】 2月8日(月)
12:00～13:30
【場所】 農家民宿と心の料理 有賀の里たかまつた
(〒989-5507 栗原市若柳有賀字峯6)
【教授】 農家民宿と心の料理 有賀の里たかまつた 千葉 静子

参加費／2,500 円
定 員／10 人(最少催行人員 4 人)
集合時間／11:50



おやつ 専科 【一手間かけた冬のお茶請け】 抹茶のくず汁粉

餅やあずき餡など、お正月に食べきれなかった食材に一手間かけて、「抹茶のくず汁粉」を作って食べます。また、野菜の少ない時期に常備菜として出せる保存食の「大根のたまり漬け」の作り方を学びます。たまり漬けはそれぞれ持ち帰ります。



【日時】 2月9日(火)
10:00～12:00
【場所】 食事処 縁 - Enishi -
(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照 21)
【教授】 食事処 縁 佐藤 弘子

参加費／1,500 円
定 員／8 人(最少催行人員 2 人)
持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
集合時間／9:40
集合場所／栗原市一迫総合支所駐車場



味わい 専科 【伊豆沼れんこんを使った季節の味】 蓮根づくし会席

伊豆沼周辺で栽培された蓮根をふんだんに使った会席料理で、地産地消の季節食を味わいながら学ぶ講座。栗原市の特産品として有名な蓮根ですが、調理法はあまり多くないと思われがちです。講座では、れんこん豆腐など様々な蓮根料理を体験できます。



【日時】 2月11日(木・祝)
11:30～13:00
【場所】 会席料理 丸勝
(〒987-2308 栗原市一迫真坂字町東 181-2)
【教授】 会席料理 丸勝 阿部 朗

参加費／2,000 円
定 員／10 人(最少催行人員 3 人)
集合時間／11:20



豆 専科 【地元産の大豆で作る】 手づくり豆腐

地元産の大豆「ミヤギシロメ」を材料にして、農家のお母さんから作り方を教わり、豆腐を作る体験です。

作った豆腐二丁とおからは持ち帰り。豆腐の型の木枠は、地元材で大工さんの手作り。購入も可能です。

※豆腐づくりキット(木枠、布):2,000 円



【日時】 2月12日(金)
9:30～12:00
【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)
【教授】 多田 農園 多田 みさ子
農家民宿と心の料理 有賀の里たかまつた 千葉 静子

参加費／1,500 円
定 員／12 人(最少催行人員 10 人)
持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
集合時間／9:20



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」を材料にして、ほっ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。紅茶を飲みながら、教授が作ったケーキを試食します。



【日時】
①2月12日(金)13:30～16:00
②2月13日(土) 9:30～12:00
【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)
【教授】 てから 高橋 幸代

参加費／3,000 円
定 員／各回 12 人(最少催行人員 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、泡立て器
集合時間／①13:20 ②9:20



おかず 専科 【和食の料理人から学ぶ】 えごま豆腐とへそ大根の煮物

「じゅうねん」とも呼ばれる「えごま」は、餅のあんとして食べられてきました。「えごま」を使った「えごま豆腐」と「青畑豆腐」、冬の保存食「へそ大根」を使った煮物を作ります。材料はすべて地元産。来客の際に家庭で提供できる料理です。作った料理は持ち帰り。



【日時】 2月15日(月)
10:00～13:00
【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)
【教授】 会席料理 丸勝 阿部 朗

参加費／2,000 円
定 員／12 人(最少催行人員 6 人)
持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
集合時間／9:50



