

五感で感じる 奈良の「食」

～ 第3回なら食と農（みのり）のサポートリーダー交流会～

体験

「つるしかきもち」

NALS人材バンク（都祁生活改善グループ）

中 恵子氏



大和高原地域が発祥の地ともいわれるかきもちは、「寒（かん）」の水で搗くとカビが生えないといわれ、寒の頃にまとめて搗いたものです。各家庭では、餅の中に干しエビ、青のり、ごま、砂糖などを混ぜていろいろな味を楽しみ、おやつとしてはもちろんのこと、「茶がゆ」に入れるなど冬場の保存食として重宝しました。

今回は、餅をカンナで削り、ワラでかきもちを編んでつるしかきもちとるところまでを教えてください。また、実際にかきもち（半生・乾燥）の食べ比べも計画していただいています。

見て・聞く

「イチゴの食味評価と品種育成」

県農業総合センター 西本 登志総括研究員

イチゴの食味・食感の品種間差や季節変化を紹介し、
また、イチゴの育種（新品種育成）手法を具体的に説明します。



日時：2月 6日（水）
12:30開場 13:00～16:00

場所：橿原市四条町88
農業交流館

TEL:0744-29-9849

0744-22-6201

農業総合センターと同じ場所にあります

参加費：1,000円（実費負担）

募集人数：先着順50名

（申込制... 事前に裏面の参加申込書に記入の上事務局まで申込下さい）

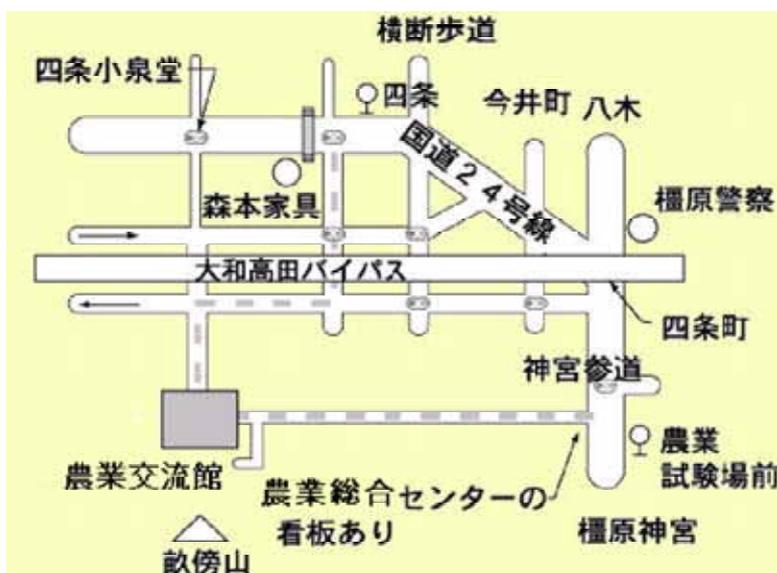
主催：奈良県・なら食と農（みのり）の県民会議

申込先：なら食と農（みのり）の県民会議事務局（奈良県農政課 食・流通消費グループ）

Tel:0742-27-7401

Fax:0742-26-6265

E-mail: nousei@office.pref.nara.lg.jp



FAX送信先 0742-26-6265
奈良県農政課 食・流通消費グループ 吉田和美 あて

なら食と農(みのり)のサポートリーダー申込並びに
交流会(2月6日)参加申込書

平成 年 月 日

なら食と農(みのり)の県民会議事務局 あて

「奈良のうまいもの」づくり(奈良の新名物料理づくり)と奈良特産品・安全安心づくり(安全・安心・新鮮な県産食材づくり)を柱とした『奈良の「食」行動計画』の推進に寄与するため、なら食と農(みのり)のサポートリーダーに登録し、交流会へ出席することを申し込みます。

郵便番号	〒 -
住所	
(ふりがな) 氏名	() [男・女][年齢 歳]
職業等	
電話番号	
FAX番号	
E-mail	
参加動機、やってみたいことなどを以下にご記入下さい。	

《問い合わせ先》

〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良県農政課内
なら食と農(みのり)の県民会議事務局 担当:角山(かくやま) 吉田
Tel.0742-27-7401 Fax.0742-26-6265