

# 食と農の体験セミナー

先着順・要事前申込み

場所：なら歴史芸術文化村 交流にぎわい棟 多目的室・実習室（奈良県天理市杣之内町437-3）

奈良県にルーツを持つ食と農の歴史や文化について学び、調理実習を通して親しむことができます。



日時：12月16日 土

14:00～15:30  
(受付開始 13:30)

講師  
プロジェクト粟  
三浦 雅之 氏



## 農村文化と大和伝統野菜のおせち料理作り

講座：農村文化と大和伝統野菜についてのお話

料理教室：大和伝統野菜を用いたおせち作り体験

参加料金：1,000円（お一人様あたり）



日時：1月14日 日

10:30～12:00  
(受付開始 10:00)

講師  
三輪そうめん松田  
大前 大輔 氏



## 三輪そうめんのルーツと にゅうめんの楽しみ方についてのお話

講座：三輪そうめんのルーツと歴史について

料理教室：そうめんの美味しい茹で方を学び、

流しにゅうめんに挑戦！

参加料金：1,000円（お一人様あたり）



日時：2月3日 土

13:30～15:00  
(受付開始 13:00)

講師  
嶋田味噌  
嶋田 稔 氏



## 発酵文化を知ろう！ 奈良県産大豆を使用した味噌作り体験！

講座：味噌と発酵についてのお話

料理教室：奈良県産の大豆を使用した味噌作り体験

参加料金：1,000円（お一人様あたり）



日時：3月9日 土

13:30～15:00  
(受付開始 13:00)

講師  
奈良パークホテル  
料理長  
足立 秀滋 氏



## 古代の食文化と時短で作れる蘇作り体験！

講座：古代の食文化についてのお話

料理教室：古代のチーズ 蘇と蘇蜜の調理体験

参加料金：1,000円（お一人様あたり）

お申込みは裏面へ



# WEBサイトでお申込み

各日先着24名様限定

①WEBサイト「令和5年度 食と農の賑わいセミナー特設ページ」にアクセス



<https://bunkamura-nigiwai.com>

TEL:0744-33-9915 (営業時間 9:00~17:00 / 定休日 土・日、祝日)  
(食と農の賑わいセミナー運営事務局)

②お申込みを希望するセミナーの「お申込みはこちら」をクリック

③必要情報を入力し参加申込み (定員満員であってもキャンセル待ちの予約が可能です)

## FAX (0744-45-4615) でのお申込み

フリガナ お名前	申込人数	メールアドレス
	人	電話番号 - -
住所 都道 府県 市区 町村		FAX番号 - -
お申込み希望セミナー		確認事項
<input type="checkbox"/> 12月16日 農村文化と大和伝統野菜のおせち料理作り <input type="checkbox"/> 1月14日 三輪そうめんのルーツとにゅうめんの楽しみ方についてのお話 <input type="checkbox"/> 2月3日 発酵文化を知ろう!奈良県産大豆を使用した味噌作り体験! <input type="checkbox"/> 3月9日 古代の食文化と時短で作れる蘇作り体験!		<input type="checkbox"/> 同伴者として小学生や未就学児が参加される場合は小学生や未就学児は調理への参加はできかねます(保護者が調理を行っているところの見学は可能です) <input type="checkbox"/> エプロンとマスクは持参します <input type="checkbox"/> 体調不良の場合や参加できない場合は事前に食と農の賑わいセミナー運営事務局に電話にて連絡します <input type="checkbox"/> 下記注意事項に同意の上参加します
		備考欄 (アレルギーをお持ちの方はご記載ください)

FAXでお申込みの方は、事務局より3営業日以内にFAXまたは電話にてご連絡させていただきます。  
事務局より連絡がない場合は、FAXが届いていない可能性がございますので、ご連絡ください。

**申込み締切:各セミナーの開催日の10日前の17:00まで**

### 注意事項

- 集合場所迄また解散場所からの交通費や駐車場代は代金に含まれておりません。
- 災害やコロナウイルス感染症感染拡大の状況によっては、やむなくイベントを中止する場合がございます。
- なら歴史芸術文化村内駐車場は混雑する恐れがございますので、天理市営駐車場山の辺の道(杉之内)をご利用ください。
- 詳細はお申込み後、開催日の10日前にメールまたはFAXでお知らせいたします。
- 掲載写真はすべてイメージです。

