



◆申込方法（講座はすべて予約制です）◆

ハガキにて募集期間内に応募受付後、後日案内状を送付いたします。多数の場合は抽選。
 【講座名・住所・氏名・電話番号・人数・開催日時が複数ある場合は希望日時を記載】
 ※参加者以外の見学及び付き添いはお断りしておりますので、ご了承ください。

4月							5月							6月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6 和菓子				1	2	3	4							1
7	8	9	10	11	12	13 春を食す	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	12 和菓子	13	14	15	16	17	18	9	10 梅干し	11 梅干し	12 梅干し	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30	31				26	27	28	29	30	31	23	24 zizi工場のソーセージ	25	26	27	28	29	
														30						

7月							8月							9月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6					1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
7	8 米麴の甘酒	9	10 麺つゆ	11	12	13	4	5	6 和菓子	7	8	9	10	8	9	10 パーバラはうすのパン	11	12	13	14
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23 夏野菜の粕漬け	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25 こんにゃく	26		28
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31	29	30					

10月							11月							12月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5					1	2	1	2	3	4	5	6	7	
6	7	8 秋を食す	9	10	11	12	3	4	5	6 なっとうみそ	7	8	9	8	9 ゆべし	10	11	12	13 なっとうみそ	14
13	14	15	16 豆腐	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

1月							2月							3月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4							1							1
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	2	3	4	5	6	7	8 おこしもの
12	13 味噌	14 味噌	15 味噌	16	17	18	9	10 甘酒の競演	11	12	13	14	15	9	10	11	12	13	14	15
19 寒茶	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28		23	24	25	26	27	28	29
														30	31					

4月

★春の和菓子作り ※お申し込みはお電話にてお受けいたします
 (日時) 4月6日(土) 13:00~15:00 (定員) 16名 (参加費) 2,000円
 (内容) 足助の和菓子屋「加東家」さんに教わる和菓子作り

★春を食す ※お申し込みはお電話にてお受けいたします
 (日時) 4月13日(土) 10:00~12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,000円
 (内容) 足助の里山や野草に詳しい先生を招き、野草採りと勉強会

5月

★初夏の和菓子作り ※お申し込みはお電話にてお受けいたします
 (日時) 5月12日(日) 10:00~12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,000円
 (内容) 足助の和菓子屋「風外」さんに教わる和菓子作り

6月

★梅干作り ※募集期間 5月7日(火)~5月21日(火) 消印有効
 (日時) ①6月10日(月) 10:00~12:00 (定員) 各日20名
 ②6月11日(火) 10:00~12:00 (参加費) 3,000円
 ③6月12日(水) 10:00~12:00
 (内容) 昔ながらのしょっぱい酸っぱい梅干作り教室(梅干し3kg分)

★zizi工場のソーセージ作り ※募集期間 5月7日(火)~5月21日(火)
 (日時) 6月24日(月) 10:00~12:30 (定員) 12名 (参加費) 2,000円
 (場所) 百年草 2階調理実習室
 (内容) zizi工場の職人さんに教わるソーセージ作り

7月

★老舗直伝「米麴の甘酒作り」 ※募集期間 6月3日(月)~6月17日(月) 消印有効
 (日時) 7月8日(月) 10:00~12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,500円
 (内容) ほうらいせん開谷醸造直伝の作り方で、米麴を使った甘酒作り

※天候やその他の状況により、講座の中止や内容が変更になることがあります。

★**麺つゆ作り** ※募集期間 6月3日(月)～6月17日(月) 消印有効
日 時 7月10日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,500円
内 容 足助の蕎麦屋「塩の道づれ家」さんに教わる、いろいろ使える麺つゆ作り

★**夏野菜の粕漬** ※募集期間 6月3日(月)～6月17日(月) 消印有効
日 時 7月23日(火) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 ほうらいせん開谷醸造の酒粕と夏野菜を使ったお漬物作り

8月

★**夏の和菓子作り** ※募集期間 7月2日(火)～7月16日(火) 消印有効
日 時 8月6日(火) 13:00～15:00 (定員) 16名 (参加費) 2,000円
内 容 足助の和菓子屋「両口屋」さんに教わる和菓子作り

9月

★**パーバラはうすのパン作り** ※募集期間 8月6日(火)～8月20日(火) 消印有効
日 時 9月3日(火) 10:00～12:30 (定員) 12名 (参加費) 2,000円
場 所 百年草 2階 調理実習室
内 容 パーバラはうすの職人さんに教わる、パン作り

★**こんにやく作り** ※募集期間 8月6日(火)～8月20日(火) 消印有効
日 時 9月25日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,600円
内 容 昔ながらの生芋を使ったこんにやく作り

10月

★**秋を食す** ※募集期間 9月3日(火)～9月17日(火) 消印有効
日 時 10月8日(火) 10:00～12:30 (定員) 15名 (参加費) 3,300円
内 容 キノコや草木に詳しい先生を招き、秋の味覚キノコ狩りと勉強会

★**豆腐作り** ※募集期間 9月3日(火)～9月17日(火) 消印有効
日 時 10月16日(水) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 2,800円
内 容 地元産の大豆を使った昔ながらの豆腐作り

12月

★**柚餅子作り** ※募集期間 10月2日(水)～10月16日(水) 消印有効
日 時 12月9日(月) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 山里に伝わる柚子と味噌を使った保存食ゆべし作り

★**なっとみそ(山里のなめ味噌)作り** ※募集期間 10月2日(水)～10月16日(水) 消印有効
日 時 12月13日(金) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 2,700円
内 容 たっぷりの糀と野菜を使い、醤油などで味付けした田舎のなめ味噌作り

1月

★**味噌作り** ※募集期間 12月2日(月)～12月16日(月) 消印有効
日 時 ①令和7年1月13日(月) 10:00～12:00 (定員) 各日20名
②令和7年1月14日(火) 10:00～12:00 (参加費) 4,500円
③令和7年1月15日(水) 10:00～12:00
内 容 地元産の大豆と糀を使った味噌仕込み(お味噌6kg分)

★**ふるさと食の再発見「寒茶作り」** ※ハガキ募集期間 12月2日(月)～12月16日(月) 消印有効
日 時 令和7年1月19日(日) 10:00～12:30 (定員) 20名 (参加費) 2,400円
内 容 足助の山茶に詳しい先生を招き、お話を聞きながら茶木の採取と寒茶作り

2月

★**老舗直伝「甘酒の競演」** ※募集期間 12月16日(月)～令和7年1月13日(月) 消印有効
日 時 令和7年2月3日(月) 10:00～12:30 (定員) 16名 (参加費) 3,000円
内 容 ほうらいせん開谷醸造直伝の作り方で、米糀と酒粕を使った2種類の甘酒作り

★**コーヒー自家焙煎** ※募集期間 12月16日(月)～令和7年1月13日(月) 消印有効
日 時 令和7年2月5日(水) 午前の部 10:00～12:00・午後の部 13:30～15:30
定員 16名/各回 (参加費) 2,500円
内 容 生豆から炭火を使って焙煎するコーヒー焙煎教室

3月

★**おこしもの作り** ※募集期間 令和7年1月20日(月)～2月3日(月) 消印有効
日 時 令和7年3月1日(土) 午前の部 10:00～11:30・午後の部 13:30～15:00
定員 12名/各回 (参加費) 1,500円
内 容 母屋のおくど(かまど)と貴重な木型を使って昔懐かしいおこしもの作り

【お申込み お問合せ】さんしゅうあすけやしき **三州足助屋敷** → ☎ 0565-62-1188
〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36
<http://asukeyashiki.jp/>

