

食育推進全国大会 (6/23・6/24) 応援企画

# おいいた食文化 伝承講座

大分の食材の魅力と、  
それをもとに作られてきた  
郷土料理を改めて掘り起こします。



## ◆第5回：県北の料理◆（中津市・宇佐市・豊後高田市）

4月24日（火）11:30～14:00

実習メニュー：物相寿司、ガン汁、トラ巻

場所：ホルトホール大分キッチンスタジオ



## ◆第6回：日田・玖珠の料理◆（日田市・玖珠町・九重町）

4月25日（水）11:30～14:00

実習メニュー：山菜おこわ、がめ煮、子育てだんご汁

場所：ホルトホール大分キッチンスタジオ



### 講座概要

※第1回：県南、第2回：国東・別府、第3回：大分、第4回：豊肥は終了しました。

◆講師	西澤 千恵子 氏（前別府大学教授）
◆講座の内容	解説（30分）：テキスト『おいいたの郷土料理を作る』各地域編を配布 調理実習（1時間）、試食意見交換（1時間）
◆受講要件・定員	郷土料理の伝承と調理に関心を有する方。各会場20名
◆参加費	受講料は無料ですが、材料費としてお一人500円をお願いします。
◆申込み方法	下記申込書に必要事項をご記入のうえ、主催者まで郵送・FAX・メールでご応募ください。定員に達し次第、締め切ります。

### 申込書

FAX:097-538-9724、メール:oitagaku@gmail.com

ふりがな		募集期間 4/5～4/19	
氏名			
お住まいの市町村	市 町 村	年齢	歳
電話番号、メールアドレス			
申込み内容 希望する内容に○を記入ください	第5回 県北の料理	第6回 日田・玖珠の料理	

主催：一般社団法人大分学研究会

（〒870-0021大分市府内町3-8-11）電話097-538-9731、FAX097-538-9724、E-mail:oitagaku@gmail.com

大分県地域活カづくり地域創生事業