

## 秋田スギ講座・ワークショップ 開催要領

### 1. 目的

大館市、北秋田市、上小阿仁村の2市1村の「大館北秋田地域」における秋田スギ等木材利用の推進に向けて、「秋田スギ桶樽」に関する講座を実施するほか、秋田スギ桶と地域産食材による味噌仕込みを体験する「木育」と「食育」を兼ねたワークショップを実施し、秋田スギをはじめとする地域産材利用等の理解を深める機会とします。

### 2. 主催及び参加者

主 催：大館北秋田地域林業成長産業化協議会

参加者：秋田スギ・林業木材産業に興味のある方、林業・木材産業関係者等

### 3. 日時及び場所

日 時：令和2年11月28日（土）10：00～12：30（受付 9：30～）

場 所：大館市立中央公民館 第1・2研修室（大館市字桜町45-1 TEL:0186-42-4369）

### 4. プログラム

(1) 開会

(2) 主催者代表あいさつ

(3) 協議会取組説明

(4) 講座：『秋田スギの桶や樽を科学する』＜50分＞

講 師：秋田県立大学木材高度加工研究所 准教授 足立 幸司 氏

(5) ワークショップ：『スギ桶を用いた味噌仕込み体験』＜90分＞

講 師：食育指導師・みそソムリエ 小山 明子 氏

(6) 秋田スギ桶仕込み味噌の試食会

(7) 閉会

### 5. 申込受付

受 付：11月2日（月）～11月24日（火）電話、FAXまたはメール

定 員：20人まで（先着）※託児あり

受講料：無料

条件等：「講座」及び「ワークショップ」についていずれも受講いただくこと

申 込：大館北秋田地域林業成長産業化協議会 事務局（大館市産業部林政課 内）

<電 話>0186-43-7076 <FAX>0186-42-8570

<メール>mokuzai@city.odate.lg.jp

持ち物：エプロン、三角巾

※申込みの際には、受講希望者全員のお名前、ご連絡先（電話番号）、託児希望の有無をお知らせください。FAX・メールで申し込みされたかたには、受付について、事務局から連絡します。

### 6. その他

○講座・ワークショップの内容を文字や絵を用いてリアルタイムで記録する「グラフィック・レコーディング」を実施いたします。

○仕込み後の味噌の取り扱いについて

ワークショップで仕込みを行う味噌について、以下の条件にて希望者に無償提供致します。

・仕込み期間に1年間程度要し、受講者1名あたり100グラム程度の提供となること。

・完成した味噌について、当協議会事務局に引き取りに来ていただくか着払い（受講者負担）にて郵送することについて了承いただくこと。