

受講無料
託児あり

秋田スギ 講座 & ワークショップ

秋田スギ桶仕込み味噌の試食会あり♪



日時

令和2年**11月28日**土

10:00~12:30 (受付 9:30~)

会場

大館市立中央公民館 第1・2研修室

大館市字桜町45-1 電話:0186-42-4369

講座

秋田スギの
桶や樽を科学する

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



ワークショップ

スギ桶を用いた
味噌仕込み体験

講師

食育指導師・みそソムリエ

小山 明子 氏



参加条件 「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

定員 20名(先着)

持ち物 エプロン、三角巾

申込方法 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
右記の申込み先(電話・FAX・メール)までご連絡下さい。

ワークショップで仕込みを行った味噌は、希望者に無償提供致します。

(条件あり・詳しくは別途用紙をご覧下さい)

申込み受付:11月2日(月)~11月24日(火)

申込み先

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

※FAX・メールで申込みされた方には、受付について事務局から連絡します。



主催:大館北秋田地域林業成長産業化協議会

HP <https://rinseikyō.jp/>

