

赤かぶ大学 2020

受講生募集!

Made in atsumi

～あつみ産探訪～

「あつみで産まれたものたちを学ぶ」

(注) 日程や内容など、変更となる場合があります。

回	日 時	テーマ・主な内容	場所・昼食会場
第1回	6月12日(金) 9:00~15:30 	「越沢産のお米」から 「清酒摩耶山」が出来るまでの工程を学ぶ ■ 開講式 ■ 越沢地区にある湧き水「郷清水」で育てられたお米から作られる「清酒摩耶山」。美味しさの秘訣を探ります。	越沢センター 棚田見学 酒田市「東北銘醸」 ♪ 昼食 酒田市「西洋割烹花月」
第2回	7月10日(金) 9:30~14:30 	「温海産の枝豆」 耕作放棄地を再利用その取り組みを学ぶ ■ (株) あつみ農地保全組合の取り組みをお聞きします。 ■ 枝豆の収穫体験をおこないます。	温海管内圃場 ♪ 昼食 温海ふれあいセンター
第3回	7月28日(火) 9:30~14:30 	「小名部産のアスパラガス」 人と地球に優しい循環型農業を学ぶ ■ 資源循環型農業を取り入れている農家さんの取り組みをお聞きします。 ■ アスパラガスの収穫体験と採れたて新鮮野菜でBBQをします。	小名部公民館 小名部地内圃場 ♪ 昼食 小名部公民館
第4回	9月10日(木) 9:30~14:45 	「温海産のあつみ杉」 森林資源の利活用を学ぶ ■ あつみ杉の管理方法についてお話をいただきます。 ■ あつみ杉を使って木工体験をおこないます。	温海町森林組合 ♪ 昼食 温海ふれあいセンター
第5回	10月7日(水) 9:30~14:30 	「温海温泉たちばなや料理長に学ぶ」 地元野菜を使った料理教室 ■ 地元の食材を使った料理を教えてください。 ■ 温海で水揚げされる魚の捌き方などについてもご指導いただきます。 ■ 閉講式	温海温泉林業センター ♪ 昼食：同会場

<お申込み・お問合せ>

■ 参加料 全5回 8,500円 (体験料・昼食代等)

■ 申込み 5/7(木)~5/22(金)

* 平日午前9時~午後5時 電話、またはメールでお申込みください。(先着20名)

* 参加料については初回時、受付にてお支払いいただくか銀行口座へ振込み願います

(口座振込みを希望される場合は、追ってご連絡させていただきます。)

温海ふれあいセンター ☎ 43-4411 📠 43-4427

✉ : atsumi-ss-furesen@aiores.ocn.ne.jp

【主催：鶴岡市教育委員会(温海) 実施主体：温海生涯学習振興会】

