

2023年12月17日(日)

① 10:00~12:00 遅羽まちづくり会館

② 13:30~15:30 福井県勝山市遅羽町大袋48-42



福井県郷土料理
『にしんずし』作り体験と
北谷『鯖の熟れ鮓』試食体験

発酵王国福井県の魅力まるごと体験企画第1弾
「正月のおもてなし料理」編

【内容】

1. オープニング講座

(講師 農遊コンシェルジュつっちー)

福井県郷土料理のひとつ『にしんずし(ニシン大根)』はかつて冬場の貴重なたんぱく源でありごちそうとしてお節料理としても食べられています。

- 発酵食が体に良いと言われているのはどうして？
- 発酵大国福井県の発酵食紹介
- 動く総合商社●●●の存在が背景にあった!?

『にしんずし』が福井で根付いた訳は？

2. にしんずし作り体験

(講師：ふるさと茶屋縄文の里)



3. 文化庁「100年フード」認定勝山市北谷地区

特産『鯖の熟れ鮓』試食体験

※①と②両方同じ内容です。



絹巻水引×越前和紙
お年玉袋プレゼント



※イメージ写真

【問い合わせ】

福井 食の魅力まるっと伝え隊

Mail: tsucchi.nouyu@gmail.com

TEL: 090-8260-2340 (土田)



【参加費】 3000円(親子割500円)

【受付時間】 開始15分前から

【対象】 小学5年生以上

【定員】 20名程度

【申し込み締切】

2023年

12月15日(金)



申し込み
フォーム



公式LINE Instagram

