

第4回 グリーン・ツーリズム サロン

<グリーン・ツーリズムサロンとは>

グリーン・ツーリズムについて気軽に話をする、聞く、相談できる場を提供します。ご興味のある方ならどなたでも受講できます。少人数制で受講生の興味・疑問に答える対話方式を取り入れます。農家民宿や農家レストランの現場を訪ね、体験を通じて学ぶ機会を設けます。また、学識経験者による県内外の事例や提言をお聞きする機会を設けます。これまで取り組んできた方にも経営のヒントなる内容を随時もりこんでいきます。「秋田だからこそできるグリーン・ツーリズム」を考えていきましょう！

第4回



麴を使った発酵食・鯖寿司作りを体験！

【内容】秋田には発酵食品が数多くありますが、手軽に身近な食材で、発酵食を食生活の中に取り入れましょう。今回は、大館市の直売所「陽気な母さんの店」直伝の技を教えてください。

- 1 鯖寿司づくり体験
- 2 懇談・振り返り

日時：令和2年12月16日(水)
13:00~15:30
場所：秋田県ゆとり生活創造センター遊学舎
食工房(秋田市上北手荒巻字塚切 24-2)
参加費：2,000円(税込・復習用の材料付)
定員：10名(先着順)
持ち物：エプロン、三角巾、筆記用具、保冷バック

<参加に関してお願い>

- ①新型コロナウイルス感染対策のため、こまめな手洗い・手指消毒をお願いします。
- ②マスクの着用(試食時以外)をお願いします。
- ③当日、発熱など体調が悪い場合は参加をお控え下さい。その際は、ご連絡をお願いします。
- ④当日、受付時に「秋田県版新型コロナ安心システム」の登録をお願いします。



「陽気な母さんの店」スタッフの皆さん

主に県北で食べる「鯖寿司」は、麴を使って作る飯寿司のひとつです。大根やキャベツ等の野菜も使うので、彩りがいいですよ。「陽気な母さんの店」直伝の技を特別に教えちゃいます！

第4回 参加申込書

締切：12月11日(金)

※お申込みは、下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。電話、Eメールでもお申込可能です。
団体でのお申込みは、必要事項をご記入の上、別紙にてお申込みください。

NPO法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会 行

FAX : 018-829-5895

TEL : 018-829-5895

Eメール : info@akita-gt.org

氏名	性別	住所	電話番号	職業
		〒		
		〒		