

グリーン・ツーリズム花まるっ大学

グリーン・ツーリズム サロン

令和3年度／第2回

グリーン・ツーリズムを楽しむヒントになる講座を開設します。
ご興味のある方ならどなたでもご参加いただけます。

テーマ

「残したい農村の暮らしの技」を
体験しよう！

能代・山本地域の
伝統料理「赤づけ」と
地域の行事を語ろう



伝統食など、
農村の暮らしの技を
学びましょう！

【内容】 地域に受け継がれてきた伝統文化と技術を、
先輩農家から学びましょう。今回は、能代・
山本地域の伝統料理「赤づけ」について、
「JA 秋田やまもと・グランママシスターズ」の
工藤クニエさんに教えていただきます。

- 1 動画によるレクチャーと調理体験
- 2 地域の行事についてお話と振り返り

＜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。
- ⑤新型コロナウイルス感染症について、緊急事態宣言や県内
における感染者の発生等感染の拡大が見られる場合、秋田県
新型コロナウイルス感染症対策本部の指導に基づき、サロンの
延期または中止をすることがあります。

日 時：令和3年8月18日(水)
13:30～15:00

場 所：三種町役場 琴丘支所 調理室
(山本郡三種町鹿渡東二本柳 29-3)

参加費：800 円(税込) ※自分が作った赤づけは持ち帰り

定 員：10 名(先着順)

持ち物：エプロン、三角巾、筆記用具



「赤づけ」は、主に県北地域に伝わる伝統
料理で、赤ずし、赤ままなど地域に
よっても呼び名が異なります。
お盆の際にはご先祖様にお供えするものとして
今でも馴染みのある一品です。
各家庭に伝わる味ですが、グランママシス
ターズのレシピで一緒に作りましょう。



講師のJA秋田やまもと
グランママシスターズ 工藤クニエさん

参加申込書

締切：8月11日(水)

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

※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。

氏 名 (性別)	年 齢	住 所	電話番号	職 業
(男 ・ 女)		〒		
(男 ・ 女)		〒		