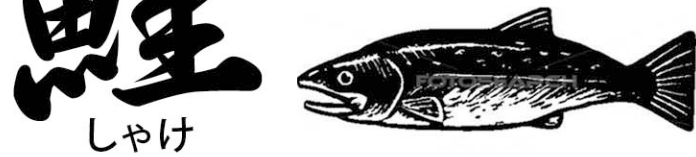


鮭 まるごといただきます！

親子料理体験



「魚や野菜はどんなふうに見える料理になるんだろう？」

「たべものって、どこからくるの？」

わいわい楽しい“産直実習”を通して、「たべもの」のこと考えてみませんか。

旬の生鮭を一本まるまるさばき、すべてを余さず調理してみるエコ料理体験です。漁業のまち浜中町霧多布から“浜料理の熟練”主婦の方々を特別ゲストにお招きし、普通の包丁でもできる上手な魚のさばき方と、食材を無駄なく調理するコツを、大人にも子どもにも優しく手ほどきしてもらいます。

芽室産の旬野菜とのコラボ料理にも挑戦。もちろん美味しい試食会もありますよ！

- 日 時 2009年9月26日(土) 13:00～17:00
- 場 所 芽室町中央公民館3F調理室
- 対 象 芽室町内の親子
子どものみ(小学生以上)もしくは大人のみでの参加も可能です。
- 参加費 一人500円
- 定 員 30名(約15組) *先着順。定員になり次第締め切ります。
- 持ち物 エプロン、三角巾またはバンダナ、手ふきタオル、
持参できる方は包丁(一般的な包丁でも可)
*出刃包丁を持参できる方はお持ち下さい
- 主 催 NPO法人めむの杜
- 協 力 NPO法人霧多布湿原トラスト



【申し込み・問い合わせ】

めむの杜 電 話 080-3293-3538
メー ル mori@memunomori.net