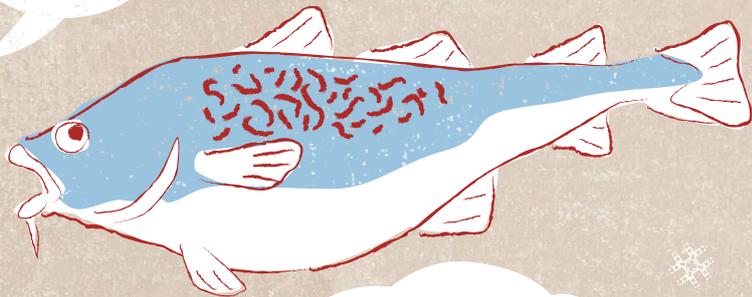


各回
先着20名
定員になり次第
締切となります。

冬の郷土料理 じゃっぱ汁

捨てるの
もったいない!

鱈(たらのし)の
ほっこり温まる
エコな鍋を作ります。



Ecoで
温まる!

複数参加も
1回だけの
参加もOK!

手作りの
宝もの!

1.13(土)

「じゃっぱ汁」の
調理法と
歴史を学ぶ!

E C O と 伝 統

OIDE!

かだつて、たのしんで

おいで!

弘前

HIROSAKI

2024
winter

My箸づくりと
こぎんの箸入れ
続けて参加しよう!



津軽塗の My箸

こぎん刺しの My箸入れ

ひと針ひと針
丁寧に!



Kogin

zashi

貴重な体験が
できた!

2.24(土)

自分だけの
お箸づくり!
津軽塗の
研ぎ出し体験

バカ研ぎの娘!



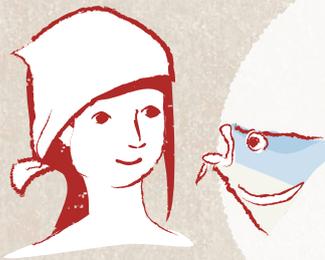
My弁当には
津軽の伝統を
日常に!

3.16(土)

こぎんを
自分で刺して
My箸入れを
つくろう!



※先着順のため、お申し込みはお早めに! 詳しくはうら面へ



**冬の郷土料理
じゃっぱ汁**

1.13 (土)

13:00~16:00

**「じゃっぱ汁」の
調理法と歴史を学ぶ!**

講師/柴田学園大学 准教授 今村 麻里子 氏
場所/弘前市総合学習センター

▶弘前市末広4-10-1 ※当日はエプロン、三角巾をご持参ください
参加費/無料

「じゃっぱ汁」とは、魚の鱈(タラ)の普通は食べずに捨てるアラ(頭や骨、内臓など)と野菜を塩や味噌で煮込んだ津軽の郷土料理。ecoの視点でLet's チャレンジクッキング!



お申し込みはこちら

**2024
winter**

各回
先着20名
定員になり次第
締切となります。

E C O と 伝 統

**津軽塗の
My箸**



2.24 (土)

13:00~16:00

**自分だけのお箸づくり!
津軽塗の研ぎ出し体験**

講師/津軽塗技術保存会
会長 今照芳氏

場所/ヒロロ3F
▶弘前市駅前町9-20

参加費/2,000円(送料込)

自家製弁当には、津軽塗のMy箸! 周りからの注目も間違いなし! 国の重要無形文化財の伝統と技術も体験できます!

※仕上げ作業があるため
作品は後日郵送(1ヶ月ほど)



お申し込みはこちら

**こぎん刺しの
My箸入れ**

3.16 (土)

13:00~15:30

**こぎんを自分で刺して
My箸入れをつくろう!**

講師/弘前こぎん研究所
代表 千葉 弘美 氏

場所/弘前こぎん研究所
▶弘前市在府町61

参加費/1,500円

自分で刺したこぎんの箸入れをさりげなく持ち歩こう! 刺繍の仕方も丁寧に教えてくれるので、初めての方も安心してご参加ください。



お申し込みはこちら

**お願いと
ご注意**

- *小学生以下のお子様は保護者同伴でご参加ください。 *お客様の不注意において発生したトラブルや事故に関しては、一切の責任を負いかねます。
- *工具や調理器具等、お子様にとっては危険なものもございますので、目を離されないようお願いいたします。
- *当日は交流のオリエンテーション(簡単な自己紹介等)がございます。
- *当日は記録・広報等にて使用する写真を撮影しています。ご同意の上、お申し込みください。 *駐車料金はお客様のご負担をお願い致します。

【お申し込み&お問合せ】 社会福祉法人千年会 「おいで弘前」担当 井澤まで

電話

TEL. 0172-87-4888
9:00~17:00(月~金)

年末年始(12/29~1/3)はお休みとなります。

オンライン

スマホの方は、上記のそれぞれのQRを読み込んでください。
パソコンの方、下記のアドレスへアクセスください。
グーグルフォームへ繋がります。(年末年始期間も受付可)

じゃっぱ汁⇒ <https://forms.gle/ooT1HhNE5MJe6js5>

津軽塗 ⇒ <https://forms.gle/oq3PQojunbfRUSHE8>

こぎん刺し ⇒ <https://forms.gle/JTrW6G2kqWSD9QRW9>

お預かりした個人情報は、同活動のみに使用し、同意なしに他に使用いたしません。

新型コロナウイルス
感染防止対策に関して

感染対策は個人の判断が基本となりましたが、感染防止に有効な「手指消毒」「換気」「マスク着用の推奨」等の対策を行います。皆様のご協力をお願いいたします。

令和5年度弘前市交流・活躍の場創出事業