

# 旬の食材 味わいキッチン



からとり芋

大学生のみなさん、  
庄内のおいしいものを食べていますか？  
せっかく庄内にいるのだから、  
庄内の旬の食材を知らないのは  
もったいないですよ！  
この企画では、  
地域の食材や郷土料理といった、  
庄内の食に親しみや関心を持つ  
きっかけを提供します。  
今回は「季節の食材を使った体験」。  
納豆汁や、からとり芋、干し柿を使った  
料理を作ります。

～郷土料理を  
作って食べよう～

12月9日(土)  
9:30～12:50

参加費:無料

定員:20名※申込み多数の場合は抽選

場所:日向コミュニティセンター  
(酒田市上黒川家ノ東19-2)

昼食は作った料理を食べます

## 送迎車が出ます♪

山形大学農学部発 : 8:00  
公益文科大学発 : 8:30

## 体験プログラム

### ①季節の食材による調理実習

からとり芋、干し柿を使った料理

講師:「食の都庄内」親善大使

土岐正富氏

### ②郷土料理づくり体験

納豆汁づくり

講師:酒田市老人クラブ

連合会八幡支部の女性委員



食の都  
庄内

申込みは  
こちらから! →  
【12月3日まで】



※メディアによる取材が入る場合があります。  
また、講座の様子を今後の広報活動に使用する  
場合がありますので御了承ください

主催:「食の都庄内」ブランド戦略会議  
(事務局:山形県庄内総合支庁地域産業経済課 ☎0235-66-5725)

協力:納得できる納豆汁を作れるようになろう

プロジェクト(酒田市日向コミュニティ振興会)

納豆汁

