受講無料
託児あり

秋田スギ 講座＆ワークショップ

秋田スギ桶仕込み味噌の試食会あり♪

日時

令和2年11月28日(土)

10:00～12:30（受付 9:30～）

会場

大館市立中央公民館 第1・2研修室

大館市字桜町45-1 電話：0186-42-4369

講 座

秋田スギの桶や樽を科学する

講 師

秋田県立大学木材高度加工研究所 准教授

足立 幸司 氏

ワークショップ

スギ桶を用いた味噌仕込み体験

講 師

食育指導師・みそソムリエ

小山 明子 氏

参加条件 「講座」及び「ワークショップ」についていずれも受講いただくこと

定 員 20名（先着）

持ち物 エプロン、三角巾

申込方法 受講希望者全員のお名前、ご連絡先（電話番号）、託児希望の有無を右記の申込み先（電話・FAX・メール）までご連絡下さい。

ワークショップで仕込みを行った味噌は、希望者に無償提供致します。

（条件あり・詳しくは別途用紙をご覧下さい）

申込み受付：11月2日(月)～11月24日(火)

申込み先

大館北秋田地域林業成長産業化協議会 事務局
（大館市産業部林政課 内）

電話：0186-43-7076
FAX：0186-42-8570
メール：mokuzai@city.odate.lg.jp

※FAX・メールで申込みされた方には、受付について事務局から連絡します。

主催：大館北秋田地域林業成長産業化協議会

HP https://rinseikyo.jp/