

GYOSHOKU SEMINAR

～海の自然と人の暮らしと食文化～

魚食セミナーは、大学生（院生）のための
3回完結のワークショップ式セミナーです。

第1回

10月25日（日）
14時～17時

鰯

第2回

11月1日（日）
14時～17時

鯷

第3回

11月8日（日）
14時～17時

鯖

小出刃
包丁
プレゼント

共に作り、
共に食べる。

日本の食文化
体験型ワークショップ

第1回

10月25日（日）
14時～17時

鰯の手開きと小魚の煮もの
のワークショップ
講師：川淵智子氏

第2回

11月1日（日）
14時～17時

鯷とイカのお造りの
ワークショップ
講師：亀井裕宣氏

第3回

11月8日（日）
14時～17時

鯖寿司と船場汁付伝統食
のワークショップ
講師：石黒美江氏

◇場所：左京区生き生き活動センター4F調理室
京都市左京区鹿ヶ谷高岸町3-2
TEL:075-761-1385

◇費用：1500円/3回分（材料、施設利用料含）
※初回にご持参ください。
※欠席時のご返金はできません。

◇定員：25名（先着順の受付）

◎申込み・問合せ

京都大学大学院農学研究科
小田研究室おばんざい研究会
事務局 藤掛 進

◎TEL:090-5415-7406

◎mail:fujikake@kais.kyoto-u.ac.jp