地域資源活用推進事業　～来てみて、食べて、村上・岩船まるごとプランづくり～

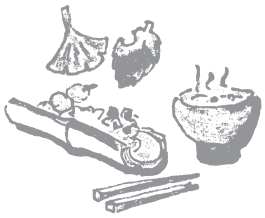
村上の食を手軽に楽しむ「大人の学び舎プログラム」

おとなの夜学＆ランチ 2012 in 村上岩船　開催スケジュール

新潟県の最北に位置する村上岩船地域。海・山・川・平野を有すこの地域は、食材の宝庫です。そして、暮らしの中で培った人々の知恵と技によって、魅力的な食文化が形成されています。

「おとなの夜学＆ランチ 2012 in 村上岩船」は、村上岩船地域の地酒や旬の食材、郷土料理などを生産者や地元の住民自らの解説付で楽しめる、おとなのプログラムです。

毎回、テーマを変えて村上岩船地域内の各所で開催します。お誘い合わせの上、ぜひご参加下さい。



夜プログラム

11/17(土)

18:30-20:00

村上銘酒「〆張鶴」を郷土料理と蔵人の解説と共に味わうプログラムです。

会　場　割烹 善蔵 村上市上片町 2-31
参加料　5,000 円（定員 30 名）
話し手　宮尾酒造（株）

夜プログラム

芭蕉ゆかりの宿「井筒屋」で、村上茶を使った料理を地酒と共に楽しむプログラムです。

12/1(土)

18:30-20:00

会　場　芭蕉ゆかりの宿 井筒屋
村上市小町 1-12
参加料　3,500 円（定員 20 名）
話し手　高橋 繁實さん

※参加を希望される方は、事前にお申し込み下さい。なお、参加費は当日会場の受付にて承ります。

※瀬波温泉旅館様のご協力により、本プログラムへの参加と宿泊がセットになったお得なプランもございます。詳しくは、都岐沙羅パートナーズセンターまでお問い合わせ下さい。

※過去に開催した「おとなの夜学＆ランチ」の様子は、都岐沙羅パートナーズセンターのブログに当日レポートを掲載しています。

（第 1 回開催レポートの抜粋）
笹川流れ観光汽船代表の渡辺美紀子さんを講師に、笹川流れで水揚げされる魚や、干物のお話をしていただきました。途中、渡辺さんに干物の骨の取り方のコツを実践していただくと会場から「おぉ～～！！」と歓声が。キレイにスルッと骨がとれてしまいました。参加者もそれぞれ挑戦！！簡単に骨がとれました！！楽しみながら美味しいランチを堪能し、帰りにはなんと、干物のお土産までつけていただき参加者の皆さん、大満足の様子でした。

http://blog.canpan.info/tsukisara/　又は　「つきさらの元気」で検索

<お問い合わせ・申し込み>

都岐沙羅（つきさら）パートナーズセンター　tel. 0254（72）0663

958-0261　村上市猿沢 1238 番地　　URL　http://www.tsukisara.org/

本プログラムは新潟県村上地域振興局による「地域資源活用連携事業」にて実施しています。