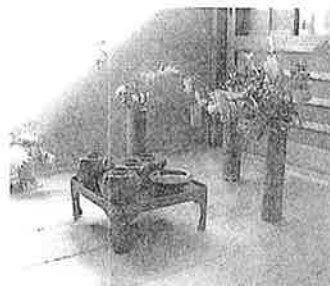


恵みを分かち合い つながりをもつ伝統食

報恩講料理を味わう 里山のおもてなし

北陸では、晩秋から初冬にかけて報恩講の膳が親しまれてきました
もともとは宗教的な行事ですが、自然の恵みである「食」を分け合い、共にすることで、家族や地域の絆を深める場となってきました。
地域色豊かなおもてなし料理の調理実習を行うとともに、自然環境と共生する伝統的な食の魅力について考えます。

(和食はユネスコの世界文化遺産に登録されています)



11月6日 (日) 9:30~13:00

夕日寺公民館 金沢市夕日寺町ロ-35

電話 076-251-0027 FAX 076-251-1266

話題提供

民俗学からみた自然との共生と祭礼
～石川県内の報恩講料理から～

ひろずと伝燈寺芋の煮物
なます
むかごご飯(金沢)
人参のくるみ和え
豆腐となめこの汁(白峰)
くずまわし(尾口村)

調理実習 里山の報恩講料理

定員 20名

参加費 1,500円 (レクレーション保険込)

未就学児の同伴は可能です。安全については保護者の責任でお願いいたします。

環境に配慮したライフスタイルを研究する

主催 NPOエコラボ

お申込み
お問い合わせ

elaboed@yahoo.co.jp

Tel/Fax 076-253-8112

「いしかわ自然学校プログラム」として開催いたします



参加申込み
フォーム



“ナチュリー”