



令和元年度 しまね田舎ツーリズム
第3回 県内研修会 —文化交流企画—



この中に
美味しい
具材が!

作って、食べて学ぶ
うずめ飯とわさび漬
〜石見の田舎ツーリズムが
出雲にやってくる〜

とき

令和2年 2月5日(水)
10:30~14:30(受付10:00~)

ところ

斐川環境学習センター(アース館)
出雲市斐川町出西1943

参加費

1,000円 (材料費)

定員

20名

対象

しまね田舎ツーリズム実践者の方や行政・
関係機関担当者、関心のある方どなたでも

要事前申し込み

今回は益田市匹見町のわさびを使用し、田舎ツーリズムの文化交流として、調理体験を行います。レシピのヒントにもなります。

今回作る「うずめ飯」は、人参や椎茸などの具材をご飯の下に隠す、石見地方の郷土料理です。その由来は“わさびを気兼ねなく振舞うため”や“質素節約の時代に、役人から贅沢を隠すため”など諸説あります。

また、この時期に採れる「がにめ」と呼ばれる、香り高い新芽を使った醤油漬けも一緒に作り、お持帰りいただく予定です。

石見の郷土料理と一緒に学びましょう。

主催/しまね田舎ツーリズム推進協議会 (島根県・公益財団法人ふるさと島根定住財団)



令和元年度 しまね田舎ツーリズム 第3回 県内研修会



ますだ暮らしキャラクター
わさまる

スケジュール



受付	10:00～10:30
開会	10:30～10:40
うずめ飯・わさび漬作り	10:40～12:30
試食・意見交換会	12:30～14:00
片付け・閉会	14:00～14:30

※スケジュールは変更になる可能性があります。

- 参加費 1,000円(材料費)
- 対象 しまね田舎ツーリズム実践者の方や行政・関係機関担当者、関心のある方など誰でも
- 定員 20名(定員になり次第締め切らせていただきます)
- 持ち物 エプロン・三角巾をご用意ください
- 申込〆切 令和2年 1月29日(水)

●問い合わせ先

(公財)ふるさと島根定住財団 石見事務所(担当:山崎)
 浜田市相生町1391-8 シティパルク浜田2階
 電話:0855(25)1600 FAX:0855(25)1630
 E-mail chiiki@teiju.or.jp

松江事務局(担当:桃井)
 松江市朝日町478-18 松江テルサ3階
 電話:0852(28)0690 FAX:0852(28)0692

当日連絡先:080-2932-6055

会場

斐川環境学習センター(アース館)
 出雲市斐川町出西1943



講師プロフィール



料理研究家
三好 成子さん
 益田市匹見町
 しまね田舎ツーリズム実践者
 (民泊 三四四)

県の元・食生活改善推進協議会員でもある三好さんは、食と健康を長年研究されてきました。四季の食材を使った多彩なレシピをお持ちで有名です。

また、郷土料理の伝授にも力を入れられ、月に一度、匹見の美濃地屋敷にて精進料理の会を開催されています。

申込方法

下記申込書に必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailでお申し込みください。

E-mail送付先

chiiki@teiju.or.jp
 (件名:田舎ツーリズム研修会申込)

FAX送付先

0855-25-1630

----- しまね田舎ツーリズム 第3回県内研修会 参加申込書 -----

【お名前】

【所属】

【住所】

【連絡先】(携帯)

【Email】

締切
 1/29(水)