

速野公民館講座

発酵教室

～醤油糀のドレッシングと味噌ディップ～

体に良い発酵食品の糀と味噌を使った講座で、簡単・おいしい調理方法について教えていただきます。ぜひ、ご参加ください。

時①2月1日(土)午前10時～11時30分

②2月15日(土)午前10時～11時30分

内①醤油糀のドレッシング作り

②味噌ディップ3品作り

講糀屋古右衛門さん

対市内在住・在学・在勤

定各15人

料各回3,000円

持エプロン、三角巾、飲み物

申1月27日(月)までの平日午前8時30分～午後5時に電話または直接、下記へ申し込み。

所・岡速野公民館

☎・☎(585)3953 FAX(585)5253

守山公民館講座

やさしい大正琴 体験講座

楽譜がまったく読めない人、大正琴に触れたことがない人でも、講座が終わる頃には1曲演奏できるようになります。この機会に大正琴の魅力を味わってみませんか。お気軽にご参加ください。

時2月7日(金)午前10時～11時30分

講石橋 朱美さん(琴城流大正琴奏者)

対市内在住・在勤・在学

定10人

料500円/人(当日徴収)

申2月4日(火)までの平日午前9時～午後5時にメール、ファクス、電話または直接、下記へ申し込み。

他大正琴はこちらで用意します。

所・岡守山公民館

☎・☎(583)5229 FAX(582)0495

✉moriyamakaikan@city.moriyama.lg.jp

健康メニュー試食会

もりやま食のまちづくりプロジェクトでは、滋賀県の「健康しが」活動創出支援事業の採択を受け、健康づくりの一環として「野菜摂取量アップ」を目的に、栄養士が開発した健康メニューの試食会を開催します。皆さまのご来場をお待ちしております。

時1月18日(土)午前10時～正午

(なくなり次第終了)

所ファーマーズマーケットおうみんち 地域交流施設

内野菜料理の試食(レシピ配布)、アンケート調査

岡もりやま食のまちづくりプロジェクト(農政課内)

☎・☎(582)1130

もりやまパールいちごカーニバル

もりやま食のまちづくりプロジェクトでは、真珠貝殻灰を土壌改良材として圃場に使って栽培したいちご「もりやまパールいちご」の新たなブランド化のPRイベントを開催します。

時1月19日(日)午前10時～午後2時

(なくなり次第終了)

所市役所 街道広場 特設会場

内・もりやまパールいちごの販売

・人気キッチンカーによるオリジナルいちご製品の販売など

・第8回 利きいちご大会(5品種)

時午前11時30分～ **定**20人 **料**500円/人

申1月17日(金)正午までに電話で下記へ申し込み。



岡もりやま食のまちづくりプロジェクト(農政課内)

☎・☎(582)1130