

令和6年度 生涯学習講座

「和食」に学ぶ！ おいしい出汁の取り方

和食の魅力の一つに「出汁」があります。出汁は和食の基本ともいえるスープで、見えない形で多くの日本料理に使われています。出汁が他のスープと異なるのは、西洋のブイヨンのようにシンプルな材料を長時間煮込むのではなく、時間をかけて熟成させた材料を厳選して使い、水に浸すだけ、または、短時間火にかけるだけで、素材が持つ風味のエッセンスそのものを抽出するという点です。

本講座では出汁文化・乾物文化、出汁の出る食材について知るとともに、正しい抽出方法や出汁をいかした料理について実際に体験して学びます。

第1回「山の出汁」

日時：令和6年10月6日（日）
14：00～15：30

内容：きのこ、動物性のものからとれる出汁について学びます。

申込締切：令和6年9月29日（日）
17：00まで

第2回「海の出汁」

日時：令和6年10月14日（月・祝）
14：00～15：30

内容：海産物からとれる出汁について学びます。

申込締切：令和6年10月6日（日）
17：00まで

のむら ゆきひろ

講師：濃村 幸広 氏（京柳別館 離れの邸 和穰苑 総料理長）

会場：山梨県立男女共同参画推進センターぴゅあ総合 調理実習室（甲府市朝気1-2-2）

対象：県民（小学生の場合は保護者の同伴が必要です）

定員：各回20名 受講料：無料（※ただし、材料費として各回1,000円がかかります）

持ち物：エプロン・三角巾・マスク・布巾・スリッパ・液体が入る持ち帰りの容器・筆記用具

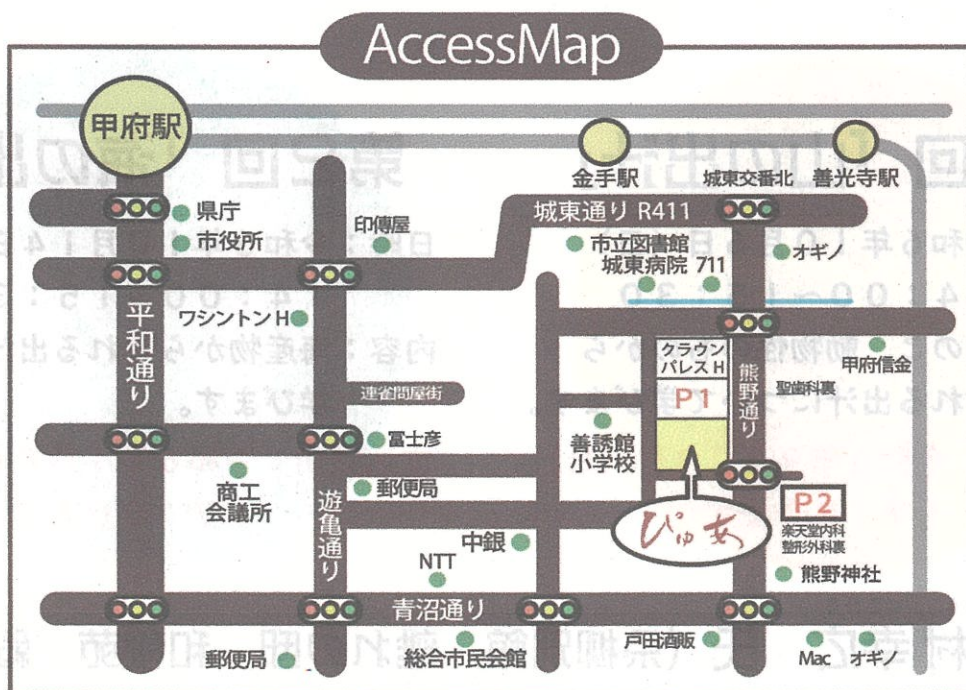
申込み：電話・メール・HP のいずれかの方法（要事前申込み）



「生活の味」 「食の味」 「心身の味」

【会場案内図】

山梨県立男女共同参画推進センター ぴゅあ総合



■山梨県甲府市朝気 1-2-2

■(バス利用)

JR 甲府駅南口バスターミナル5番のりばから
「石和」方面行きのバスに乗り、「城東三丁目」で下車 (バス乗車約 10分)
城東交番北交差点から熊野通りを南へ徒歩5分

■(電車利用)

JR 身延線金手駅から徒歩 15分