

【体験講座】

楽しみながら伝える日本の文化・和菓子

2019年6月23日(日)～7月21日(日)(計4日間12時間)

〈講座概要〉

家庭でつくられる事が少なくなった日本の伝統食「和菓子」。この大切な日本文化である「和菓子」を、現役和菓子職人から直接学ぶ講座です。家庭で作る事、食べる事を通して、周囲の方々と伝統食「和菓子」や「歳時記」の素晴らしさを共有し、次世代へ伝えていく事をテーマに、和菓子作りやその背景にある文化を楽しく学びます。

◆募集定員	20名
◆受講対象者	一般市民
◆実施場所	富山大学人間発達科学部 2棟2階 調理室
◆受講料	7,300円(受講料納入後、参加を取りやめた場合、受講料は返還できません。)
◆テキスト	なし
◆その他	材料費:3,000円
◆申込方法	受講申込書に記入のうえ、①直接持参、②郵送、③FAX または E-mail で申込みのいずれかを選択して下さい。 なお、申込み者が募集定員を超えた時点で締め切らせていただきます。
◆申込期間	3月11日(月)～6月13日(木)まで
◆申込み・問合せ先	〒930-8555 富山市五福 3190 番地 国立大学法人富山大学研究振興部社会貢献課 TEL(076)445-6956 FAX(076)445-6033 E-mail: lifelong@ctg.u-toyama.ac.jp

◆講座内容

回数	期日	時間	題目	講師氏名	所属・職名
1	6月23日(日)	13:00～16:00	和菓子の基本、楽しみの「こし餡」	引網 康博	和菓子職人
2	6月30日(日)		家庭で作る「きんつば」		
3	7月7日(日)		お干菓子の作り方	藤田公仁子	地域連携推進機構・教授
4	7月21日(日)		手作り「上生菓子」でおもてなし		

◆備考

- ①本講座を修了した人には、富山大学から修了証書を授与します。
- ②本講座は県民カレッジと連携しています。また、本講座の修了者は希望により、県民カレッジから10単位が認定されます。