山內公民館報

本年も、みなさまの学びや交流の場をサポートできるよう努めてまいります。 昨年同様よろしくお願いいたします。 令和2年1月1日 **No.155** 山内生涯学習センター

TEL 53-2187

悠々講座 参加者募集

「寒に仕込む寒麹の作り方教室」講師/新山容子さん(新山食品加工場)

古来、寒の時期は雑菌の繁殖が少なく、寒仕込みの酒造りに活かされてきました。 家庭では寒麹を作り、漬物や、肉魚の下準備、料理の万能調味料などとして活用されていま した。現在は、手軽に購入できることから家庭で作る機会が減ったようですが、今年は手作り で寒麹作りに挑戦してみませんか?

日 時 1月18日(土)午前10時~正午

場 所 山内公民館 調理室 (山内庁舎2階)

参加費 1,000円 (当日集金)

持ち物 エプロン、三角巾、マスク

対象者 横手市内在住かお勤めの方

募集人数20人(先着)※5人未満は開催しません

【悠々講座申込み先】

山内地域課地域協働係(電話53-2187)

受付期間 1月6日(月)~1月10日(金)

平日/午前8時30分~午後5時

※ キャンセルについて

あらかじめ材料を準備しますので、1月17日(金) 以降は参加費(1,000円)と引換えに材料をお渡 しします。

引換え期間:1月20日(月)~1月24日(金)

場 所:山内地域課地域協働係窓口



山内図書室よりお知らせ

「麹」にまつわる本を紹介しております。 ぜひ、ご利用ください。

- ちょい足しで絶品おかず 塩麹レシピ 100
- 手軽でおいしい熟成レシピ都市型保存食のすすめ
- ・元気きれいの凝縮食材 麹と酒粕のおいしい食卓
- 漬けもの名人が教える おいしい浅漬け

明けましておめでとうございます。 今年も山内図書室のご利用お待ち しております

