



地域郷土食(太巻き寿司)調理教室開催要項(市民)

- 1 目的 近年の都市化の進展による核家族化もあり、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法、地場産農林水産物への理解が薄れてきていることから、食育コンシェルジュを講師に地域郷土食である「太巻き寿司」調理教室を開催し、地場産農林水産物・農業への理解を増進させることを目的とする。
- 2 実施日時 令和7年6月29日(日)
午前10時から午後1時まで(調理、試食、片付けを含む)
※集合時間:午前9時50分
- 3 会場 桜井公民館調理実習室
木更津市桜井新町4-2
- 4 対象 市内在住者(18歳以上)
- 5 定員 12人
※応募多数の場合は抽選により決定。応募者全員に抽選結果をお知らせします。

6 内容

(1) 調理実習

「みんなで巻こう！楽しく学べる～太巻き寿司～」

- ・基本の巻き方をマスター！
- ・季節と地域の食材で彩り豊かな太巻きを作ります
- ・作ったお寿司はその場で美味しくいただきます！



講師:きさらづ食育コンシェルジュ

(2) 試食

- 7 参加費 1人300円(材料・傷害保険料等込み)
※参加費は当日会場で集金します。
- 8 持ち物 エプロン、三角巾、手拭きタオル、飲み物
- 9 申込期間 5月21日(水)から6月1日(日)
- 10 申込方法 参加申込フォーム又は市ホームページに掲載している申込書によりEメール、郵送、ファックスで申込み。
Eメール:nousui@city.kisarazu.lg.jp
FAX:0438-23-0075

11 その他

- (1)人数分の食材を用意しておりますので、参加できなくなった場合は、必ず開催日の3日前までに木更津市経済農林水産課(Tel0438-23-8445)までご連絡ください。
なお、前日または当日のご連絡となった場合は、キャンセル料をいただくことがありますので、ご了承ください。
- (2)食中毒予防のため、下痢・腹痛・発熱等の症状がある方は参加をお控えください。
- (3)木更津市ホームページ掲載などのため、当日写真撮影をさせていただくことがあります。