

親子で学ぼう!

事前申込制!
小学生のお子様と
保護者対象!

おだし教室

【主催】
関西学院大学
社会学部
大岡ゼミ

in おろいち秋祭り

おろいちの丸玉商店さんにて、かつお節削りの実演後、
出汁取り体験講座&すまし汁作り!



年代物のかつお節削り機!



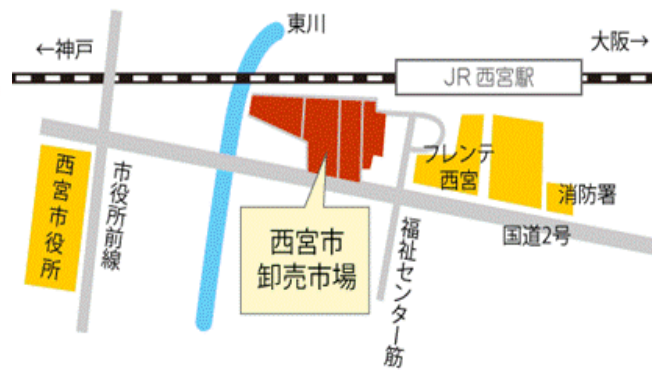
おろいち秋祭りの様子



10/27(土)
13:00~14:30
(12:30受付開始)
@ **西宮市卸売市場**

(兵庫県西宮市池田町5-25)

“かつお節ってどうやってできてるの?”
“美味しくて、
栄養満点な出汁の取り方って?”



【講師紹介】



かしわぎ なおき

柏木 直樹先生

兵庫県西宮市出身。兵庫栄養調理製菓専門学校教授。

2017年 日本料理の神戸マイスター認定

2018年 農林水産省の「日本食普及親善大使」任命

その他、多岐にわたり活動されている。

【対象】

西宮市内在住又は在学の小学生のお子様と保護者の方
※必ず2人1組でお申し込みください(先着順)

当日は屋台や
ゲームも開催中！
トマトすくいや
ボーリングもあるよ！

【スケジュール】

12:30~	受付開始（集合場所：西宮市卸売市場 連合会事務所）
13:00~	企画説明 かつお節削り見学 出汁取り体験講座&すまし汁作り・試食！
14:30	削りたてかつお節のプレゼント！ 解散

【参加費】

2人（1組）で200円

【持ち物】

エフロン・三角巾

【お申し込み・お問い合わせ先】

Google Form(右バーコード)にて
参加申し込みを承ります！

関西学院大学 大岡ゼミ(担当：高橋)

メール✉:ookacsr@gmail.com



※ご記入頂いたメールアドレスに後日返信いたします(参加可否問わず)
※先着順。定員(6組/12名)を超過した場合は受講できない場合も
ございますので、あらかじめご了承ください。

関西学院大学/社会学部 大岡ゼミとは

私たちは人と人がつながれるよりよいまちづくりを
テーマに研究・活動しているゼミです！
活動内容はFacebookにて随時更新中！



<https://ja-jp.facebook.com/ookazemi>



平成30年、兵庫県は成立150周年を迎えます。この節目にあたり、ふるさと兵庫を
再確認し、新たな兵庫づくりを考える機会とするため、当該事業を実施します。

