



# 田鳥佐助の「なれずしづくり」教室！

小浜市内外海地区に伝わる発酵食品。スローフード協会・食の世界遺産「味の箱舟」認定！

**日時：1月19日(木)13:30～15:30**

講師：田鳥民宿佐助 森下佐彦さん  
実施場所：四季菜館（道の駅「若狭おばま」横）  
内容：鯖のなれずしを1人1本作り、後日（約2週間後）お持ち帰りとなります。  
※郵送の場合は送料別

募集人数：30名（先着順）

参加費：2000円

持ち物：エプロン・三角巾・タオル・マスク等

申込み：おばま観光局（0770-56-3366）



参加者  
募集中！



\*当日は塩抜きした「鯖へしこ」に麴とご飯を詰め込み、漬け込む工程を体験。  
\*約2週間後に参加された方は「鯖のなれずし」1本を、取りに来てくださるか、来られない場合は郵送（送料別途）致します。