

第四期 受講生 募集!!

道の駅若狭おばま
『四季菜館』にて開講。
(小浜市和久里 24-45-2)

【塩漬け編】

2月24日(金)19:00~21:00

講義を受けながら、
サバを塩漬けにします。

【糠漬け編】

3月3日(金)19:00~21:00

塩漬けにしたサバを、
糠漬けにします。

【樽上げ編】

2017年12月(予定)

漬け込んだサバは、主催者で管理し、
12月に樽上げ試食会を開催し、出来上
がったへしこサバ1本を、差し上げます。

ゲストを交えて水資源をテーマとしたミニ講義も予定。

究極のへしこ講座は楽しく学び、
より良い地域をつくる仕組みへ。

定員30名 / 参加費 1,000 円

申し込み期限は**2月14日(火)締切り**とし、定員を超えた場合は抽選とさせていただきますのでご了承ください。参加費は初回の講座で徴収いたします。受講生は、出来上がったへしこを**一本無料**でお持ち帰りいただけます。また、製造したへしこには販売を行い、売り上げの一部を当講座の運営費と、**地域の環境活動に対して寄付に充てる**予定です。

申し込み / おばま観光局まで

TEL : 0770-56-3366 FAX : 0770-56-3377

Email : info@obamakankokyoku.com

「へしこ講座申込み」として、お名前・ご住所・ご連絡先を必ずお伝えください。

主催 / おばま観光局まちづくり市民幹事会

究極の へしこ講座



あれ、今年も「のびデザイン(チラシ)」?

本物を体験する―
「科学的見地を持って解明した昔ながらの製法で鯖をへしこむ。」
へしこ博士と共に学ぶ『究極のへしこ講座』も、これまで延べ1000名近くの方々に受講いただき、若狭の伝統食文化の魅力を掘り下げ、広げてきました。
本物を知り、体験し、つくり、郷土の誇りを深めるべく、これからも努めてまいります。
話題沸々、発酵沸々、大人気の講座が今年も始まります。

へしこ博士 / 小坂康之
若狭高校(海洋科学科)教諭、学校勤務の傍ら福井県立大大学院博士課程でサバへしこの製造技術と品質形成の研究により、伝統的なへしこの製造方法は科学的に理にかなっていることを証明し、博士(生物資源学)の学位を取得。

