

お土産作り勉強会

田子町には、にんにくやトマト、枝豆などといった夏秋野菜をはじめ、わらびやふきなどの山菜も多数あります。しかし、それを活用した加工品やお土産は一部の野菜を除き、まだまだ少ない状況です。本研修会では、塩漬けしたわらびを、調味漬けにする保存方法を学び、いつでも田子町のお土産にできるよう勉強します。

日時	テーマ	講師	定員	開催場所
6月17日 (火) 10：00～ 12：00	調味を入れる場合 のわらびの加工	田子町6次産業相談員 山本 忠志	10名 程度	上郷公民館

※定員は先着順となります。

※真空包装機などの加工機器を使用します。講師が指導しますので、初めての方でも安心してご参加ください。

※対象は町民、町内の直売所会員

農業者及び6次産業化商品を開発・販売している事業者

【その他】

参加費は無料となります。エプロン、三角巾、筆記用具をご持参ください。

【申込み方法】

下記申込書を、6月13日(金)までに役場商工振興課6次産業戦略推進グループまで提出してください。 問い合わせ先 23-0153

————お土産作り勉強会（わらびの調味漬け）申込書————

FAX：0179-32-4294

役場商工振興課6次産業戦略推進G宛て

月 日

参加される方の氏名・連絡先（携帯）を記入して提出してください。

氏名		電話番号	
----	--	------	--