

第65回市民くらしの講座

知っていますか？

「昔からの暮らしの知恵」

～「発酵」や「乾物」等から学ぶ暮らしの知恵～

昔から受け継がれる発酵文化や乾物等を通して、
食の安全や暮らしの知恵を一緒に学んでみませんか？



講座内容

- ①そもそも発酵って何？
- ②発酵調味料の選び方
- ③保存方法
- ④伝統的な発酵食品、乾物等について



日時

令和8年1月24日(土)

午後1時30分から午後3時30分まで



会場

文化会館2階 視聴覚室



参加費・申込

不要 定員70名



問合せ

津島市 観光・プロモーション課
商工・消費生活グループ
TEL 0567-55-9663

講師

長尾 明子 氏

～ 講師プロフィール ～

料理家・写真家として、地域食文化の調査・発信や特産品を活かした料理提案など、食を通じた地域交流を行う。著書に『つつむ料理』、『みそ味でないみそレシピ』など。



主催 津島市・市民くらしの講座実行委員会