

2019 - 2020 足助屋敷 食の学校 日程表



2019年度版

電話予約にて、先着順になります。 予約受付後、後日案内状を送付いたします。
参加費には足助屋敷入館料と川見駐車場料金も含まれます。

4月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13 春を食す
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

5月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
	12 和菓子	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

6月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11 梅干し	12 梅干し	13	14	15 和菓子
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

7月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17 甘酒	18	19	20
21	22	23 和菓子	24	25	26	27
28	29	30	31			

8月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21 もも	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9月						
日	月	火	水	木	金	土
1 ピザ	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 和菓子	16	17	18 コーヒー焙煎	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

10月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8 秋を食す	9	10	11 こんにゃく	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

11月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

12月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13 ゆべし	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14 味噌	15 味噌	16 味噌	17	18
19	20	21	22	23	24	25 和菓子
26 寒茶	27	28	29	30	31	

2月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5 甘酒	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18 豆腐	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

3月						
日	月	火	水	木	金	土
1 おこしもの	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17 コーヒー焙煎	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

4月

- ◎春を食す ※募集開始日 4月6日(土)午前9時～
 (日時) 4月13日(土) 10:00～14:00 (定員) 20名 (参加費) 1,800円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭と香嵐渓園地内
 (内容) 講師に山田弘先生を招き山菜採りと昼食会。採った山菜はお持ち帰りできます。

5月

- ◎和菓子「夏菓子」を作ろう ※募集開始日 5月6日(月)午前9時～
 (日時) 5月12日(日) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 1,000円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭
 (内容) 足助の和菓子屋さん「風外」さんが教える和菓子の夏菓子作り体験。作って美味しく食べよう。

6月

- ◎梅干作り ※募集開始日 6月5日(水)午前9時～
 (日時) ①6月11日(火) 10:00～14:00 (昼食会あり) (定員) 15名 (参加費) 3,000円
 ②6月12日(水) 10:00～12:00 15名 2,500円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭
 (内容) 昔ながらのしょっぱい梅干作り教室。作った梅干し3kgはお持ち帰りできます。

和菓子「水無月」を作ろう

- ※募集開始日 6月5日(水)午前9時～
 (日時) 6月15日(土) 13:30～15:30 (定員) 20名 (参加費) 1,100円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭
 (内容) 足助の和菓子屋さん「加東家」さんが教える和菓子の水無月と上生菓子作り体験。(3個制作)

7月

- ◎老舗直伝「甘酒作り」 ※募集開始日 7月6日(土)午前9時～
 (日時) 7月17日(水) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 1,800円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭
 (内容) ほうらいせん関谷醸造から講師を招き、麴を使った酒蔵ならではの家でもできる甘酒作り教室。

和菓子「ねりきり」を作ろう

- ※募集開始日 7月6日(土)午前9時～
 (日時) 7月23日(火) 10:00～12:00 (定員) 20名 (参加費) 1,100円
 (場所) 三州足助屋敷 薫楓亭
 (内容) 足助の和菓子屋さん「両口屋」さんが教える和菓子のねりきり作り体験。作って美味しく食べよう。

※詳細は裏面へ

8月

- ◎親子で体験 もものかき氷シロップをつくろう ※募集開始日 8月6日(火)午前9時～
- 日 時 8月21日(水) 10:00～12:00 (定 員) 20名 (参加費) 1,100円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 生の果物を使ったシロップ作り体験。お子様には果物のお持ち帰りあり。

9月

- ◎親子で体験 石窯で焼く手作りピザ ※募集開始日 8月6日(火)午前9時～
- 日 時 9月1日(日) 午前の部 10:00～12:00 ・午後の部 12:00～14:00
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭 (定 員) 20名/各回 (参加費) 1,500円
- 内 容 自家焙煎珈琲「あぶさんと」が教えるピザ作り体験。薪を使った本格的な石窯で焼いて食べよう。

- ◎和菓子「おはぎ」を作ろう ※募集開始日 9月6日(金)午前9時～
- 日 時 9月15日(日) 13:30～15:30 (定 員) 20名 (参加費) 1,100円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 足助の和菓子屋さん「加東家」さんが教える和菓子のおはぎと上生菓子作り体験。(3個制作)

- ◎コーヒー自家焙煎 ※募集開始日 9月6日(金)午前9時～
- 日 時 9月18日(水) 午前の部 10:00～12:00 ・午後の部 13:30～15:30
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭 (定 員) 10名/各回 (参加費) 1,800円
- 内 容 コーヒー焙煎体験とコーヒータイム。コーヒー豆150gはお持ち帰りできます。

10月

- ◎秋を食す ※募集開始日 9月6日(金)午前9時～
- 日 時 10月8日(火) 9:30～16:00 (食事付き) (定 員) 15名 (参加費) 3,100円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭と足助周辺の山中
- 内 容 講師に山田弘先生を招き秋の味覚キ/コ狩りに出かけます。
キ/コについてしっかりと学んで頂けます。

- ◎こんにやく作り ※募集開始日 10月5日(土)午前9時～
- 日 時 10月11日(金) 10:00～14:00 (昼食会あり) (定 員) 15名 (参加費) 2,300円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 昔ながらのこんにやく作り教室を開催。作ったこんにやくはお持ち帰りできます。

12月

- ◎柚餅子作り ※募集開始日 12月6日(金)午前9時～
- 日 時 12月13日(金) 10:00～12:30 (定 員) 20名 (参加費) 1,800円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 山里に伝わる保存食ゆべし作り教室。作った柚餅子はお持ち帰り頂けます。

- ◎なっとうみそ(田舎の漬物)を作ろう ※募集開始日 12月5日(木)午前9時～
- 日 時 12月17日(火) 10:00～12:00 (定 員) 20名 (参加費) 2,900円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 山間部で採れたたっぷり、豆・米こうじと醤油とみりんなどで味付けした田舎のお漬物作り。
作ったものはお持ち帰り頂けます。

1月

- ◎味噌作り ※募集開始日(予定)1月6日(月)午前9時～
- 日 時 ①1月14日(火) 10:00～14:00 (昼食会あり) (定 員) 15名 (参加費) 4,300円
②1月15日(水) 10:00～14:00 (昼食会あり) 15名 4,300円
③1月16日(木) 10:00～12:30 15名 3,800円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 お味噌仕込み会を開催。作った味噌6kgはお持ち帰りできます。

- ◎和菓子でバレンタインスイーツを作ろう ※募集開始日(予定)1月7日(火)午前9時～
- 日 時 1月25日(土) 13:30～15:30 (定 員) 20名 (参加費) 1,600円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 足助の和菓子屋さん「加東家」さんが教える、チョコレートとコラボレーションした和菓子作り体験。

- ◎寒茶作り ※募集開始日(予定)1月7日(火)午前9時～
- 日 時 1月26日(日) 10:00～14:30 (食事付き) (定 員) 25名 (参加費) 2,500円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 お茶のお話やお茶摘みと寒茶作り体験。作った寒茶はお持ち帰りできます。

2月

- ◎老舗直伝「甘酒の競演」 ※募集開始日 1月7日(火)午前9時～
- 日 時 2月5日(水) 10:00～12:00 (定 員) 20名 (参加費) 2,100円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 ほうらいせん関谷醸造から講師を招き、麴と酒粕を使った酒蔵ならではの家でもできる甘酒作り教室。

- ◎豆腐作り ※募集開始日 2月5日(水)午前9時～
- 日 時 2月18日(火) 10:00～14:00 (昼食会あり) (定 員) 20名 (参加費) 2,600円
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
- 内 容 昔ながらの豆腐作り教室。できたて豆腐を試食します。

3月

- ◎親子で体験おこしもの作り ※募集開始日 2月5日(水)午前9時～
- 日 時 3月1日(日) 午前の部 10:00～11:00 ・午後の部 13:00～12:00
- 場 所 三州足助屋敷 (定 員) 12名/各回 (参加費) 1,000円
- 内 容 おくどを使って昔懐かしいおこしもの作り体験。

- ◎コーヒー自家焙煎 ※募集開始日 3月6日(金)午前9時～
- 日 時 3月17日(火) 午前の部 10:00～12:00 ・午後の部 13:30～15:30
- 場 所 三州足助屋敷 薫楓亭 (定 員) 12名/各回 (参加費) 1,800円
- 内 容 コーヒー焙煎体験とコーヒータイム。コーヒー豆150gはお持ち帰りできます。

※悪天候の場合、中止することもあります。
※スケジュールの日時・内容・募集開始日など予告なく変更になることがあります。

【お申込み お問合せ】  → ☎ 0565-62-1188

〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36 <http://asukeyashiki.jp/>

開催調整中