



◆申込方法について（講座はすべて予約制です）◆

ハガキにて募集期間内に応募受付後、後日案内状を送付いたします。

※ 応募者多数の場合は抽選

- ①講座名 ②住所 ③電話番号 ④氏名（複数名の場合は参加者全員分）
⑤人数 ⑥開催日時が複数ある講座については、希望日時

- ◇ 参加者以外の見学及び付き添いはお断りしておりますので、ご了承ください。
- ◇ 講座の最少催行人数は5名様（中止の場合は10日前までにご連絡いたします）
- ◇ ①～⑥について、記載漏れがある場合は応募無効とさせていただきます。

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

※ 天候やその他の状況により、講座の中止や内容が変更になることがあります。

4月

★春の和菓子作り ※募集期間 ～3月28日（金）電話受付
 日時 4月5日（土）13:00～15:00 定員 12名 参加費 2,500円
 内容 足助の和菓子屋「加東家」さんに教わる桜餅作り

★春を食す ※募集期間 ～4月4日（金）電話受付
 日時 4月12日（土）10:00～12:30 定員 20名 参加費 2,500円
 内容 里山の植生に詳しい講師の先生を招き、野草採りと勉強会

6月

★梅干作り ※募集期間 5月9日（金）～5月23日（金）
 日時 ① 6月9日（月）10:00～12:30 定員 各日20名
 ② 6月10日（火）10:00～12:30 参加費 3,500円
 ③ 6月11日（水）10:00～12:30
 内容 昔ながらのしょっぱい酸っぱい梅干作り教室（梅干し3kg分）

★zizi工房のソーセージ作り ※募集期間 5月23日（金）～6月6日（金）
 日時 6月23日（月）10:00～12:30 定員 12名 参加費 3,500円
 場所 百年草 2階調理実習室
 内容 zizi工房の職人さんに教わるソーセージ作り

7月

★老舗直伝「米麴の甘酒作り」 ※募集期間 6月6日(金)～6月20日(金)

日時 7月7日(月) 10:00～12:00 定員 16名 参加費 2,500円

内容 ほうらいせん関谷醸造直伝の作り方で、米麴を使った甘酒作り

★夏野菜の粕漬け ※募集期間 6月20日(金)～7月4日(金)

日時 7月23日(水) 10:00～12:00 定員 16名 参加費 2,400円

内容 ほうらいせん関谷醸造の酒粕と夏野菜を使ったお漬物作り

9月

★バーバラはうすのこだわりパン作り ※募集期間 8月15日(金)～8月29日(金)

日時 9月16日(火) 10:00～14:00 定員 6名 参加費 4,700円

内容 百年草バーバラはうすのパン職人さんに教わる本格パン作り(ランチ付き)

場所 百年草(2階 調理実習室)

★こんにゃく作り ※募集期間 8月22日(金)～9月5日(金)

日時 9月24日(水) 10:00～12:30 定員 16名 参加費 2,800円

内容 生のこんにゃく芋を使って作る風味豊かなこんにゃく作り

10月

★秋を食す ※募集期間 9月5日(金)～9月19日(金)

日時 10月7日(火) 10:00～12:30 定員 10名 参加費 3,500円

内容 キノコや草木に詳しい先生を招き、秋の味覚キノコ狩りと勉強会

★豆腐作り ※募集期間 9月12日(金)～9月26日(金)

日時 10月15日(水) 10:00～12:30 定員 16名 参加費 2,800円

内容 地元産の大豆を使った昔ながらの豆腐作り

12月

★柚餅子作り ※募集期間 10月31日(金)～11月14日(金)

日時 12月8日(月) 10:00～12:30 定員 20名 参加費 2,800円

内容 山里に伝わる柚子と味噌を使った保存食ゆべし作り

★なっとみそ(山里のなめ味噌)作り ※募集期間 10月31日(金)～11月14日(金)

日時 12月10日(水) 10:00～12:00 定員 20名 参加費 2,700円

内容 たっぷりの糀と野菜を使い、醤油などで味付けした田舎のなめ味噌作り

1月

★味噌作り ※募集期間 11月28日(金)～12月12日(金)

日時 ①令和8年1月12日(月) 10:00～12:00 定員 各日20名

②令和8年1月13日(火) 10:00～12:00 参加費 4,500円

③令和8年1月14日(水) 10:00～12:00

内容 地元産の大豆と糀を使った味噌仕込み(お味噌6kg分)

★ふるさと食の再発見「寒茶作り」 ※募集期間12月5日(金)～12月19日(金)

日時 令和8年1月18日(日) 10:00～12:30 定員 20名 参加費 3,000円

内容 足助の山茶に詳しい先生を招き、お話を聞きながら茶木の採取と寒茶作り

2月

★老舗直伝「甘酒の競演」 ※募集期間 1月5日(月)～1月16日(金)

日時 令和8年2月3日(火) 10:00～12:30 定員 16名 参加費 3,000円

内容 ほうらいせん関谷醸造直伝の作り方で、米糀と酒粕を使った2種類の甘酒作り

3月

★おこしもの作り ※募集期間 1月30日(金)～2月13日(金)

日時 令和8年3月2日(月) 10:00～12:00 定員 10名 参加費 1,500円

内容 昔のおくど(かまど)と貴重な木型を使った、昔懐かしいおこしもの作り

※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。

【お申込み お問合せ】さんしゅうあすけやしき 三州足助屋敷 → ☎ 0565-62-1188

〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36

<http://asukeyashiki.jp/>

