

2022年度版



◆申込方法（講座はすべて予約制です）◆

☆印の講座：募集開始日に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。

★印の講座：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。多数の場合は抽選。

【講座名・住所・氏名・電話番号・人数・開催日時が複数ある場合は希望日時を記載】

※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。

※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

☆春を食す

※募集開始日 3月7日（月）午前9時～

（日 時） 4月9日（土）10:00～12:30 （定 員） 15名 （参加費） 2,000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野草採りと勉強会。採った野草はお持ち帰りできます。

6月

☆梅干作り

※開催日ごとに募集開始日を分けてありますので、お間違えの無いようにお電話ください！

（日 時） ①6月13日（月）10:00～12:00 （定 員） 15名 （参加費） 2,900円

※募集開始日 5月16日（月）午前9時～

②6月14日（火）10:00～12:00 15名 2,900円

※募集開始日 5月17日（火）午前9時～

③6月15日（水）10:00～12:00 15名 2,900円

※募集開始日 5月18日（水）午前9時～

（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。

7月

☆老舗直伝「甘酒作り」

※募集開始日 6月7日（火）午前9時～

（日 時） 7月11日（月）10:00～12:00 （定 員） 12名 （参加費） 2,200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直伝された製法で、米麴を使った家庭で出来る甘酒作り。作った甘酒はお持ち帰り頂けます。

6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		

9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	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

3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	31

5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	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	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			

2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	

4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

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	18	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
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

1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	31				

7月

☆夏野菜の粕漬け ※募集開始日 6月20日（月）午前9時～

（日 時）7月19日（火）10:00～12:00 （定 員）12名 （参加費）2,000円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）ほうらいせん関谷醸造の酒粕を使った漬物作り。
作った漬物はお持ち帰り頂けます。

9月

★豆腐作り ※ハガキ募集期間 7月22日（金）～8月12日（金）

（日 時）9月12日（月）10:00～12:30 （定 員）12名 （参加費）2,300円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）地元産の大豆を使った昔ながらの豆腐作り教室。作った豆腐はお持ち帰りできます。

10月

★こんにゃく作り ※ハガキ募集期間 8月15日（月）～9月5日（月）

（日 時）10月4日（火）10:00～12:30 （定 員）12名 （参加費）2,200円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）昔ながらの生芋を使ったこんにゃく作り教室。作ったこんにゃくはお持ち帰りできます。

★秋を食す ※ハガキ募集期間 8月15日（月）～9月5日（月）

（日 時）10月12日（水）10:00～12:30 （定 員）12名 （参加費）2,800円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭と足助周辺

（内 容）講師に山田弘先生を招き、秋の味覚キノコ狩りと勉強会。
採ったキノコはお持ち帰りできます。

12月

★柚餅子作り ※ハガキ募集期間 10月12日（水）～11月2日（水）

（日 時）12月6日（火）10:00～12:30 （定 員）15名 参加費 2,000円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（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（田舎のなめみそ）を作ろう ※ハガキ募集期間 10月12日（水）～11月2日（水）

（日 時）12月12日（月）10:00～12:00 （定 員）15名 （参加費）2,200円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）山間地域に伝わる野菜たっぷり、麴と醤油などで味付けした田舎のお漬物作り教室。
作ったみそはお持ち帰り頂けます。

1月

★味噌作り ※ハガキ募集期間 11月25日（金）～12月16日（金）

（日 時）①令和5年1月16日（月）10:00～12:00 （定 員）12名 （参加費）4,200円

②令和5年1月17日（火）10:00～12:00 12名 4,200円

③令和5年1月18日（水）10:00～12:00 12名 4,200円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）地元産の大豆を使った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。

★寒茶作り ※ハガキ募集期間 11月25日（金）～12月16日（金）

（日 時）令和5年1月22日（日）10:00～12:30 （定 員）15名 （参加費）2,400円

（場 所）三州足助屋敷 薫楓亭

（内 容）講師に松下智先生を招き足助の山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」 ※ハガキ募集期間 12月16日（金）～1月6日（金）

（日 時）令和5年2月1日（水）10:00～12:00 （定 員）12名 （参加費）2,500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直伝された製法で、米麴と酒粕を使った家庭で出来る甘酒作り。
作った甘酒はお持ち帰り頂けます。

★コーヒー自家焙煎 ※ハガキ募集期間 12月16日（金）～1月6日（金）

（日 時）令和5年2月7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 堅香子 （定 員）12名/各回 （参加費）2,200円

（内 容）生豆から炭火を使って焙煎するコーヒー焙煎教室。コーヒー豆150gはお持ち帰りできます。

3月

★おこしもの作り ※ハガキ募集期間 1月11日（水）～2月1日（水）

（日 時）令和5年3月1日（水） 午前の部 10:00～11:30 ・午後の部 13:30～15:00

（場 所）三州足助屋敷 母屋 （定 員）12名/各回 （参加費）1,300円

（内 容）母屋のおくどで火を炊き、せいろと貴重な木型を使って昔懐かしいおこしもの作り体験。

【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/>

