



◆申込方法（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。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。
※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。

4月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8 春を食す
9	10	11	12	13	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	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	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	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		

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

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

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		

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						

4月

★春を食す ※募集開始日 3月6日（月）～
 日時 4月8日（土）10:00～12:30 定員 15名 参加費 2,000円
 場所 三州足助屋敷 薫楓亭と香嵐深園地内
 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 ※募集期間 5月6日（土）～5月20日（土）消印有効
 日時 ①6月12日（月）10:00～12:00 定員 15名 参加費 3,000円
 ②6月13日（火）10:00～12:00 15名 3,000円
 ③6月14日（水）10:00～12:00 15名 3,000円
 場所 三州足助屋敷 薫楓亭
 内容 昔ながらのしょっぱい酸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「米麴の甘酒作り」 ※募集期間 6月5日（月）～6月19日（月）消印有効
 日時 7月10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 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。

★夏野菜の粕漬け ※募集期間 6月5日（月）～6月19日（月）消印有効
 日時 7月18日（火）10:00～12:00 定員 15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

★こんにゃく作り ※募集期間 8月23日(水)～9月6日(水) 消印有効

- 日 時 9月27日(水) 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 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。

10月

★秋を食す ※募集期間 8月22日(月)～9月5日(月) 消印有効

- 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。

★豆腐作り ※募集期間 8月22日(月)～9月5日(月) 消印有効

- 日 時 10月17日(火) 10:00～12:30 (定 員) 12名 (参加費) 2,500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。

12月

★柚餅子作り ※募集期間 10月18日(水)～11月1日(水) 消印有効

- 日 時 12月6日(水) 10:00～12:30 (定 員) 15名 (参加費) 2,100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 ※募集期間 10月18日(水)～11月1日(水) 消印有効

- 日 時 12月11日(月) 10:00～12:00 (定 員) 20名 (参加費) 2,300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 ※募集期間 12月1日(金)～12月15日(金) 消印有効

- 日 時 ①令和6年1月15日(月) 10:00～12:00 (定 員) 12名 (参加費) 4,300円
②令和6年1月16日(火) 10:00～12:00 12名 4,300円
③令和6年1月17日(水) 10:00～12:00 12名 4,300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。

1月

★ふるさと食の再発見「寒茶作り」 ※ハガキ募集期間 12月1日(金)～12月15日(金) 消印有効

- 日 時 令和6年1月21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

★コーヒー自家焙煎 ※募集期間 12月15日(金)～令和6年1月12日(金) 消印有効

- 日 時 令和6年2月2日(金) 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120gはお持ち帰りできます。

★老舗直伝「甘酒の競演」 ※募集期間 12月15日(金)～令和6年1月12日(金) 消印有効

- 日 時 令和6年2月6日(火) 10:00～12:00 (定 員) 12名 (参加費) 2,600円
場 所 三州足助屋敷 薫楓亭
内 容 ほうらいせん開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。

3月

★おこしもの作り ※募集期間 令和6年1月26日(金)～2月9日(金) 消印有効

- 日 時 令和6年3月1日(金) 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。

※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。

【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/>

