

レクチャーします♪

お寿司の仕切り「ハラシ」の  
切り方や、皿鉢の盛り付け方も

レクチャーします♪



※写真はイメージです

## 季節の郷土料理教室

# ～土佐田舎寿司づくり～

大菜や筍など春の味覚をはじめ、様々な土佐の食材をつかった「土佐田舎寿司」づくり体験です。郷土料理づくりを通して高知の食文化に親しんでみませんか。

**3/28** **土** 時間 10:00～12:30  
会場 高知城歴史博物館 1階実習室

- 講師 JA高知市女性部直販部会なるクラブ
- 定員 20名（先着）※複数名でのお申込は3名まで
- 参加費 2,500円
- 持参物 エプロン、三角巾、マスク、ハンカチ
- 申込 当館までお電話にてお申込みください



### 内容

- ◎大菜×しめサバ、筍、椎茸、リュウキュウ×太刀魚、ミョウガ、こんにゃく、いなり、海苔巻きの田舎寿司づくりと試食を行います。
- ◎5人1組のグループで手分けして調理し、各グループで大皿（皿鉢）に盛り付けます。

※調理中はエプロン・三角巾・マスク・調理用手袋を着用していただきます

