

盛岡短期大学部公開講座(食講座)
『岩手のくるみー山ぐるみの味・栄養・食文化ー』

募集定員
25名



【講座概要・内容】

盛岡短期大学部生活科学科食物栄養学専攻では、
食講座『岩手のくるみー山ぐるみの味・栄養・食文化ー』を開催します。

岩手県に生まれ育った人、長く住んだ人は、正月には“くるみ餅”が食べたいと思う人が多いにちがいない。

「くるび味(くるみ味)」ということばは岩手ではおいしい味のことをいう。岩手でくるみの味は「おいしさ」の象徴となっている。この「くるび味」のもととなっているくるみは岩手の山に自生している山ぐるみである。その食べ方は古くから現代に至るまで、地域で伝承されてきたものや、新しく考案されたものなど多種多様である。このローカルで庶民的で岩手の宝物のような食べ物を見直してみよう。

【日時】

平成27年2月19日(木曜日)13時30分～15時00分

【開催場所】

岩手県立大学アイーナキャンパス学習室1
(盛岡駅西通1-7-1いわて県民情報交流センター(アイーナ)7階)

【講師】

魚住 恵(岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科食物栄養学専攻 教授)

【お申し込み期間・受付方法】

平成26年12月22日(月)～平成27年2月18日(水) 17時

受講料は無料です。

お電話かFAXにてお名前、ご連絡先(ご住所と日中の電話番号)、本講座をお知りになった方法や受講理由等をご記入ください

【お申し込み・お問い合わせ先】

岩手県立大学盛岡短期大学部事務室

TEL:019-694-2900(受付時間:平日9時～17時) / FAX:019-694-2901

定員(25名)に達した時点で締め切りとさせていただきます。ご了承ください。