

第1回

大人の遊びと学びの場

ナチュラルに生きる。地域とつながる7日間。



地域の自然を活かす暮らしと、人と人のつながりをもう一度。

日本の伝統食材や海外の家庭料理を学びながら、

身近な自然や文化にふれる全7回の講座です。

今あらためて、自分らしい暮らし方を見つめ直してみませんか。

月1回、お気軽に参加してください！

全プログラム参加できなくても、親子でも、途中参加でもOK。



7回講座スケジュール

第1回	6月14日(日) 10:00~12:00	地元相模原のお茶をたしなむ ▶ 講師：中井 豊子 ～相模原育ちの新芽緑茶を蒸して揉んで乾かして美味しく頂こう～	
第2回	7月12日(日) 10:00~13:00	パキスタンの伝統料理 ▶ 講師：アリ マシュコ ～パキスタン人に教わる本場のナン作りに挑戦！～	材料費 300円
第3回	9月13日(日) 10:00~13:00	台湾の伝統料理 ▶ 講師：李 美滿 (リ ミマン) ～台湾人から教わる 皮から作る本格餃子に挑戦！～	材料費 300円
第4回	10月11日(日) 10:00~14:00 ※下溝駅10時集合	宝の宝庫 地元の雑木林 フィールドワーク【実践編】 ▶ 講師：小太刀 智明 ～身近にある木を使って暮らしに活かす～ 雨天時：身近にある草木でもものづくり (シュロのかご編み)	武藤 千恵子
第5回	11月8日(日) 10:00~12:00	宝の宝庫 地元の雑木林【活用編】 ▶ 講師：武藤 千恵子 ～駆け出し緑地保全ボランティア！切った木でもものづくりに挑戦～	小俣 実
第6回	12月20日(日) 10:00~13:00	相模原と新磯の文化を学ぶ ▶ 講師：柳川 雅史 ～相模原のアートって何があるの？～ ※石橋尾神社の天井画を見学	
第7回	R9,1月10日(日) 10:00~13:00	日本の伝統的調味料 ▶ 講師：中井 豊子 ～津久井大豆から味噌を作る～	

※会場は【新磯公民館】です。(第4回を除く)

定員20名

参加費：無料(全7回)

(第2・3回のみ
材料費 各300円)
※その都度徴収

(※第4回の持ち物：昼食・帽子・飲み物)

参加者募集!

お申し込みは電話 ☎ 046-256-1900 又は直接・二次元コードで!

主催：新磯公民館

