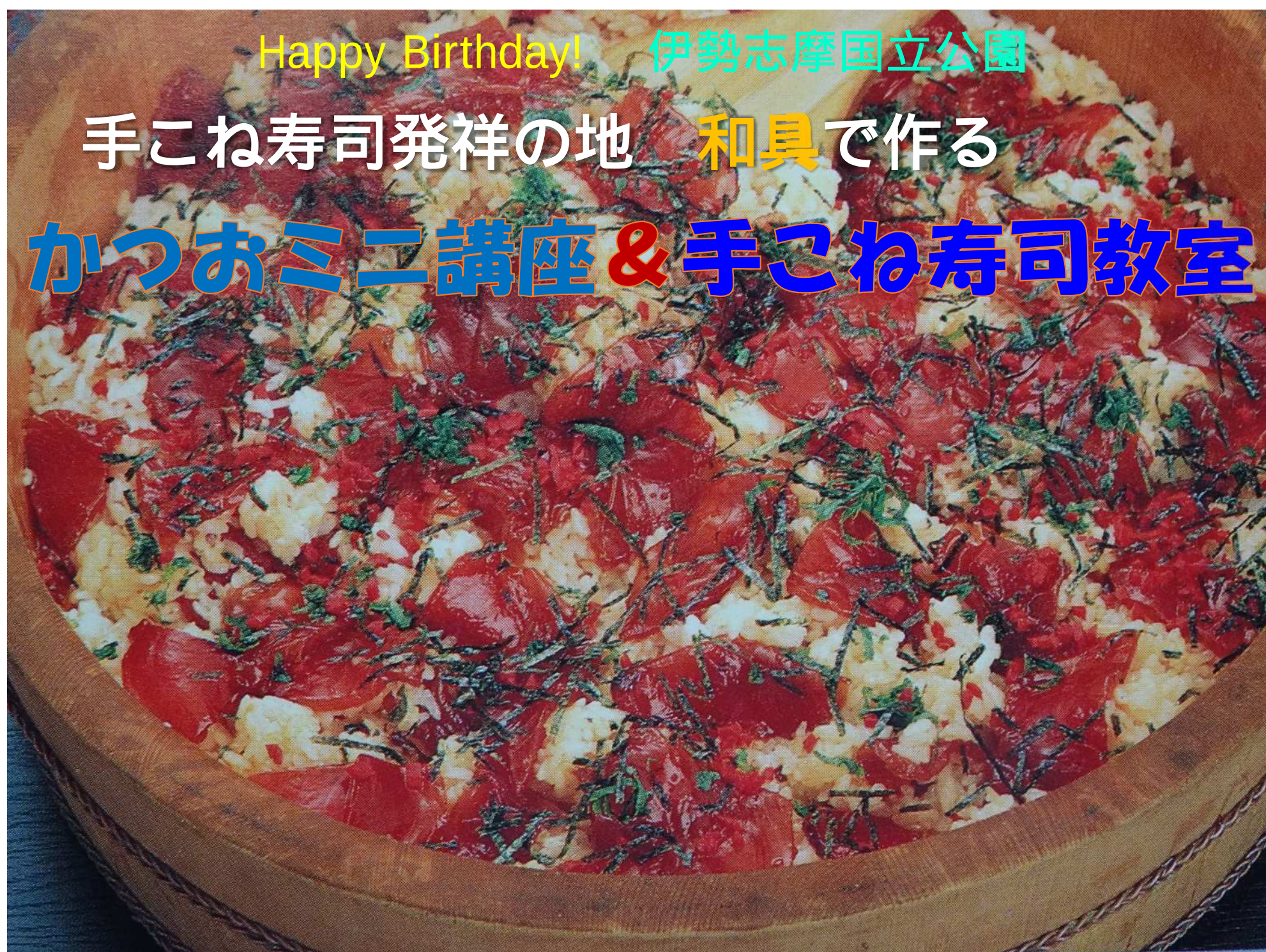




Happy Birthday!

伊勢志摩国立公園

手こね寿司発祥の地 和具で作る

かつおミニ講座 & 手こね寿司教室

手こね寿司は、今や全国で食べられるようになりましたが、志摩の和具が発祥とされています。昔、漁師が船の上で獲れたばかりの鰹を使い、酢飯としょうゆ、砂糖で作ったまかない飯です。これが、手軽で実に美味しい！！

かつおのミニ講座とともに、和具に伝わる本場の手こね寿司の作り方を伝授します。
ぜひ、ご賞味あれ！！

日 時 令和元年 12 月 7 日（土）10 時 00 分～13 時 30 分

場 所 志摩市志摩町和具 525 志摩市志摩文化会館調理実習室

募 集 先着 20 名

講 師 志摩町和具・富来富来（田辺玲子さん）

参加費 一人 1,000 円（手こね寿司、あおさの味噌汁の昼食付）

お申し込み、お問い合わせは、横山ビジターセンター(0599-44-0567)まで

主 催 伊勢志摩国立公園自然ふれあい推進協議会 後 援 三重県農林水産部みどり共生推進課（予定）

協 力 伊勢志摩国立公園パークボランティア連絡会