

出前授業（吉野本葛を使った葛餅作り教室）のお知らせ

弊社では 2012 年から、奈良県の伝統産業である吉野本葛をより多くの子供たちに知っていただくため、「出前授業」という形で吉野本葛に関する体験授業を行っております。

授業ではクズという植物の根が白いデンプン（吉野本葛）になるまでの工程を説明した後、実際に葛菓子をを作って、味わっていただきます。資料で眺めるだけでなく、調理して食べるという体験を通して、奈良県には吉野本葛という素晴らしい伝統産業があるということを知っていただきたい。また、その体験を通じて日本の歴史や日本の食文化を感じていただきたいと考えております。



敬具

記

- ・授業内容：吉野本葛の原料となるクズという植物について、吉野本葛の作り方、葛料理の作り方、調理、試食、片付け、粒子観察
 - * 葛料理は「葛餅」・「葛まんじゅう」からお選びください。
 - * 基本的に2時間授業（お話し 45 分、調理と試食 45 分、合計 90 分）でお願いいたします。
- ・材料費：①大学生までは無料
 - * 児童数+授業に入られる先生の数で材料をご用意いたします。
 - * 追加で材料が必要な場合は1食につき100円+税をご用意いたします。②大人：1000円/1人（PTA、地域の交流会、その他体験イベントなど）
- ・申し込み方法：別紙「申込用紙」にご希望の日程をご記入の上、ファックスでお申込みください。確認後、こちらから折り返しご連絡させていただきます。
- ・お申込み、お問い合わせ：株式会社 井上天極堂 経営企画室（担当：川本）

奈良県御所市戸毛107番地 TEL：0745-67-2300 FAX：0745-67-2302

以上