

鮒ずし



自分で作ってみませんか？

山田学区まちづくり協議会
企画グループ

食べたことがないあなたもこの機会にぜひチャレンジ!!

みんなで学ぼう!!
近江の伝統発酵食



ワクワク!! ドキドキ!!



参加対象：草津市在住・在勤の方

定員：15組(1組2名様まで・1人での参加も可)

講師：山田漁業協同組合

活動日：5/28(土)、7/16(土)、12/10(土) ※雨天決行

参加費：1組4,000円(3講座+完成した鮒ずし1匹持ち帰り)

持ち物：マスク、タオル、飲み物、必要な方は昼食等

7/16の本漬け作業は、サンダルか長靴、濡れてよい服装

締切日：5月13日(金) 申込多数の場合は抽選

申込み：山田まちづくりセンター窓口まで

開館時間：月～土 8:30～17:15 日・祝：閉館

※電話やFAXでの受付はできません。講座をお休みされても参加費は変わりません。

1

5月28日(土) 10:00～12:00

場所：北山田漁港(北山田町3130番地)
内容：魚の説明、鮒ずしの作り方、試食!!

2

7月16日(土) 9:30～13:00

場所：北山田漁港(北山田町3130番地)
内容：鮒ずしの本漬け作業

3

12月10日(土) 10:00～12:00

場所：山田まちづくりセンター(南山田町678番地)
内容：鮒ずしの完成・試食!!



昨年度の様子

※山田まち協ホームページ (<https://kusatsu-yamada.jp>) や山田まち協公式LINEで、コロナ感染拡大による中止連絡などお知らせします。公式LINE登録がまだの方は、右のQRコードから友だち追加をお願いします。左のQRコードから昨年度の鮒ずし作りの様子がご覧いただけます。



公式LINE

「鮒ずし自分で作ってみませんか？」申込書

しめきり
締切 5/13(金)

No. _____

ふりがな 名前	年齢 ()	ふりがな 名前	年齢 ()
〒 - ※番地まで正確にご記入ください。		〒 - ※番地まで正確にご記入ください。	
住所 草津市		住所 草津市	
※昼間つながる電話番号をご記入ください。		※昼間つながる電話番号をご記入ください。	
電話番号 - -		電話番号 - -	

※活動の様子をまち協ホームページ、公式LINE、広報誌等で紹介します。顔写真が掲載される場合があります。ご了承ください。