

伝統食ゆべしとゆずジャム作り

県民公開講座

「ゆべし」とは・・・

ゆべしには、加工食品や、和菓子（蒸し菓子や餅菓子など）などの種類があります。今回実習するのは、和菓子ではなくゆずをくり抜いて、味噌、落花生などをつめて蒸し、乾燥させる加工品です。昔から中山間地域では酒の肴やご飯のおかずとして食べられています。

- と き 平成24年12月5日（水）13：30～16：00
- ところ 愛知県立農業大学校 中央教育棟2階 農産加工室
- 受講料、材料費 800円
- 定 員 25名（応募多数の場合は抽選）
- 応募締め切り 11月14日（水）必着

→ 申込みは、FAX 0564-51-4831 またはハガキで
「伝統食ゆべしとゆずジャム作り」受講申込書

氏 名	
住 所	〒
電話番号	

ハガキによるお申込みは、必要事項をご記入のうえ、下記宛先にご送付下さい。

- ① 講座名「伝統食ゆべしとゆずジャム作り」
- ② 氏名
- ③ 郵便番号、住所
- ④ 電話番号



〒444-0802 岡崎市美合町字並松1-2

農業大学校研修部研修科生涯学習グループ

問い合わせ先 電話 0564-51-1034（研修部直通）

愛知県立農業大学校