

道の駅しもつけイベント

下野市本場結城紬 展示・実演会開催



日時 **1月14日(土)・15日(日)**
午前10時～午後3時
場所 **道の駅しもつけ 大会議室**

下野市本場結城紬振興協議会では、結城紬の展示・実演会を行います。
結城紬は、真綿を手つむぎした糸から地機じばたにより生産される織物で、一昨年11月にユネスコ無形文化遺産に登録された日本の誇るべき伝統工芸です。この展示・実演会を通して下野市の本

● **問い合わせ先**
下野市本場結城紬
振興協議会事務局
(商工観光課内)
☎(48)2112

場結城紬を広く認知いただければと思います。
機織り体験もできますので、ご興味のある方は、ぜひ会場までお越しください。

下野市食のオープンスクール開催

市では、地産地消の推進と食育促進を目的に、道の駅しもつけ体験学習室において料理教室を実施しています。

第1回目を11月23日に、かんぴょうを使った定番の卵とじやかんぴょうチップスをメニューとして行い、参加者に大変好評でした。

道の駅で販売している食材を使い、3月まで季節の料理や地元の伝統料理を中心に開催しますので、お誘いあわせのうえお申し込みください。

詳しくは、下野市及び道の駅しもつけのホームページをご覧ください。

- **定員** 1回32名
- **募集** その回毎に募集(開催日の5日前まで)
- **参加料** 1,000円以内(当日集金)
- **申し込み・問い合わせ先** 食のオープンスクール 事務局
☎028(635)2577

●開講スケジュール

1月12日(木)	午後2時～4時	カンピくんも応援！何がとびだすかお楽しみ！しもつけかんぴょうづくし 講師：(有)ドライブイン一休
22日(日)	午前10時～正午	ドイツ料理に挑戦！ 講師：ブルージュ・国際交流員 ザブリーナ・リン
25日(水)	午後2時～4時	おなじみ冬の郷土料理「しもつかれ」と恵方巻きに挑戦 講師：下野市農村生活研究グループ協議会
2月8日(水)	午後6時～8時	手作りの気持ちを伝えよう！バレンタインチョコレート「和」のレシピ 講師：岡埜(宇都宮市 菓子店)
23日(木)	午後2時～4時	早春の地元野菜をおいしくしもつけ早春イタリアンレシピ 講師：アルコバレーノ
3月6日(火)	午後2時～4時	旬のとちおとめ特集(しもつけ流スイーツ) 講師：欧風菓子グリンデルベルグ
18日(日)	午前10時～正午	お弁当スタッフが伝授するお母さん集合！「お弁当基本のキ」 講師：道の駅しもつけ 加工担当者



広報しもつけ 24・1月号