

NPO法人 日本都市農村交流ネットワーク協会
小豆勉強会

京都府の小豆（あずき）生産量は北海道・兵庫県に次ぎ全国第3位であり、京都府産の大納言小豆は高級ブランド品として確立され、また京都市内の和菓子屋を中心に小豆を使った菓子文化が根付いています。

京都の大納言小豆の特徴やその栽培方法を皆さん知っていますか？

そこで、京都の大納言小豆について、座学とお菓子づくり体験を通じて、楽しく、美味しく、学びましょう。

特に、
あんこ大好き
アズキ男子、
来てね！！

平成27年1月17日(土)

13:30~16:30

会場：京都テルサ (東館2F研修室)

京都市南区東九条下殿町70 (新町通九条下ル)

定員：30人(先着順、締切日1/15)

※締切日1月15日以前に定員に達した場合は、その時点で募集を停止します。

参加費：1,800円(お一人)

※ただし、学生・当NPO法人会員は1,500円。

内容：

- ①座学1「京都の大納言小豆の特徴
—京都の小豆は何が違うの?—
- ②座学2 (小豆栽培のお話または小豆を使った新たな商品開発のお話を予定)
- ③小豆を使ったお菓子づくり体験と試食

☆持ち物☆

エプロン、三角巾 (バンダナ等)、ハンドタオル

《問い合わせ先》 ※申込方法は裏面参照

NPO法人日本都市農村交流ネットワーク協会 事務局 (吹田)

◆ TEL : 080-3853-5682

◆ E-mail : jimukyoku@gt.net.sakura.ne.jp

<アズキの実と莢 (サヤ) >



<アズキの花>



※写真は京都府HPから引用



大納言小豆

(京のブランド産品)

楽しく・美味しく・美味しく、魅力を探る！

**NPO法人日本都市農村交流ネットワーク協会
「小豆勉強会」参加申込書（締切日:1/15）**

FAX番号：**075-344-0465**

（京都市市民活動総合センター スモールオフィス内）

NPO法人 日本都市農村交流ネットワーク協会主催「小豆勉強会」
（平成27年1月17日、於：京都テルサ）に、以下のとおり申し込みます。

注：E-mailで申込される場合は、下表の内容をメール本文に記入し、
jimukyoku@gtnet.sakura.ne.jp まで送付。

	ふりがな 氏 名	学生/会員 /非会員	住 所 (府県名・市区町村名)	代表者の電話番号 (当日連絡が取れる携帯電話等)
代表者				
②				
③				
④				

※なお当日は、参加費と持ち物（エプロン・三角巾・ハンドタオル）をご持参ください。

<< 問い合わせ先 >>

NPO法人 日本都市農村交流ネットワーク協会 事務局（吹田）

- ◆ TEL : 080-3853-5682
- ◆ E-mail : jimukyoku@gtnet.sakura.ne.jp
- ◆ 住 所 : 〒600-8127 京都市下京区西木屋町通上ノ口上る梅湊町 83-1
ひと・まち交流館 京都 2F
京都市市民活動総合センター メールボックス No. 91

<会場アクセス・会場地図>

- ◆ JR京都駅(八条口西口)より南へ徒歩約15分
- ◆ 近鉄東寺駅より東へ徒歩約5分
- ◆ 地下鉄九条駅4番出口より西へ徒歩約5分
- ◆ 市バス九条車庫南へすぐ
- ◆ 名神京都南インターより国道1号北行き市内方面へ、九条通を東へ、九条新町交差点を南へ（有料駐車場・180台分あり）

