

とちぎの恵みを知って使って味わう

家庭実践講座

生産者と野菜ソムリエプロから学ぶ！

参加者募集！

県産農産物について学び、その食材を使った簡単レシピを伝授します！

- ☆対象：県内の未就学児、小学生とその保護者等
- ☆定員：各回15組(先着順)
- ☆申込方法：WEB申込※QRコードから申込み可能
- ☆申込締め切り：各回3日前まで
- ☆開催会場：とちぎアグリプラザ3階多目的研修室(宇都宮市一の沢2-2-13)



申し込みはこちら



第1回



令和7年7月22日(火)10:30～12:00 かんぴょうのガレット作り

県産のかんぴょうを使ってかんぴょうのガレットを作ります。ゆうがおの実の皮むき体験の実施も予定！

農産物の講師：大高京子さん(女性農業士)
料理の講師：川村葉子さん(とちぎ食育応援団)
皮むきの講師：齋藤芳彦さん

☆料金：1,000円(2名分)
※当日現金でお支払い



※写真はイメージです

第2回



令和7年8月4日(月)10:30～12:00 はちみつでフロランタン＆ いちごドリンク作り

県産のはちみつを使ってフロランタンを作ります。栃木県養蜂組合様によるミツバチのお話やはちみつの食べ比べの実施も予定！

農産物の講師：栃木県養蜂組合の皆さん
料理の講師：川村葉子さん(とちぎ食育応援団)

☆料金：1,500円(2名分)
※当日現金でお支払い



※写真はイメージです

【問い合わせ窓口】

公益財団法人栃木県農業振興公社
農政推進部 食と農推進担当
〒320-0047 宇都宮市一の沢2丁目2番13号

☎ 028-648-9515

【注意事項】

- ・キャンセルは3日前までをお願いします。
- ・体調が優れない場合は参加はご遠慮ください。
- ・調理を行いますので汚れても良い服装でお越しください。
- ・エプロンや三角巾等、ご持参ください。

主催：栃木県、(公財)栃木県農業振興公社