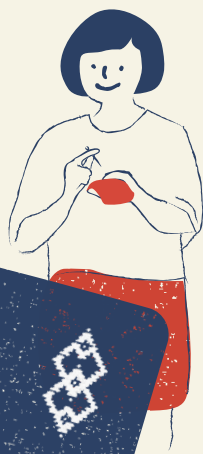
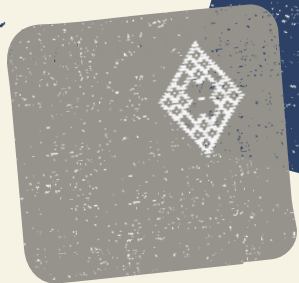


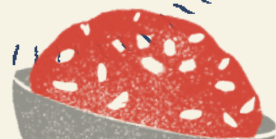
第1回  
こぎん刺し  
コースターで  
お茶時間



弘前を  
もっと  
知る！



第2回  
なぜ甘い？  
お赤飯と  
茶碗蒸し



OIDE!

かたがって、たのしんで

おいで!  
弘前

HIROSAKI

参加費  
無料  
各回先着  
20名

弘前の  
伝統文化を  
学ぶ！



第3回  
伝統の  
津軽塗りで  
My箸を  
作ろう!

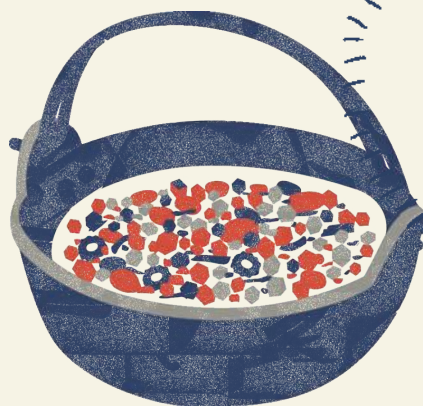


全5回のワークショップ  
2022.11月 → 2023.3月



第4回  
寒い時期に  
栄養満点!  
けの汁作り

弘前  
の  
魅力  
を  
語  
る！



第5回  
「おいで弘前」  
総集編  
弘前  
の魅力  
まとめてごはん



全5回すべてご参加の方には、ノベルティをプレゼント!

※先着順のため、お申し込みはお早めに! 詳しくはうら面へ

参加費  
無料



OIDE!  
かだつて・たのしんで  
おいで!  
弘前  
HIROSAKI

各回  
先着20名

第1回

## こぎん刺しコースターで お茶時間

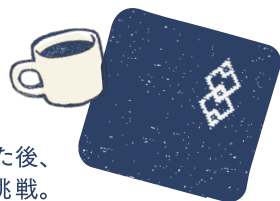
2022年 11/19日  
13:00~15:30

応募締切  
11/16日

場所/弘前こぎん研究所  
▶弘前市在府町61

講師/成田 貞治 氏  
▶弘前こぎん研究所 代表

「こぎん刺しと弘前」の講話を伺った後、  
こぎん刺しのコースター作りに挑戦。  
完成後は、おしゃべり&ティータイム。



第2回

## なぜ甘い? お赤飯と茶碗蒸し

2022年 12/11日  
13:00~16:00

応募締切  
12/7日

場所/弘前市総合学習センター  
▶弘前市末広4-10-1

講師/今村 麻里子 氏  
▶柴田学園大学 生活創生学部 准教授

津軽の「赤飯と茶碗蒸し」はどうして  
甘い? 謎を追求しながら、実際に  
調理してみんなで試食します。



エプロン・三角巾を  
ご持参ください。

第3回

## 伝統の津軽塗りで My箸を作ろう!

2023年 1/21日  
13:00~15:30

応募締切  
1/18日

場所/ HLS弘前  
▶弘前市土手町133-1 西谷ビル 1F

講師/今 照芳 氏  
▶津軽塗技術保存会 会長

「津軽塗」の深い話を伺い、津軽塗  
り職人気分を味わいながら自分だけ  
のお箸を作ろう!



第4回

## 寒い時期に栄養満点! けの汁作り

2023年 2/18日  
13:00~16:00

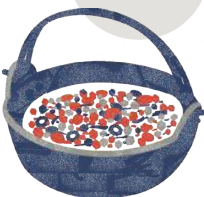
応募締切  
2/15日

場所/弘前市総合学習センター  
▶弘前市末広4-10-1

講師/三上 隆博 氏  
▶和徳歴史探偵団 団長

講師/今村 麻里子 氏  
▶柴田学園大学 生活創生学部 准教授

「けの汁」の歴史やレシピなどを習い、津軽の味を試食します。



エプロン・三角巾を  
ご持参ください。

第5回

## 「おいで弘前」総集編 弘前の魅力まとめてごはん

2023年 3/11日  
11:00~14:00

応募締切  
3/8日

場所/弘前市内  
▶決定次第、お申し込みの方へお知らせいたします。

講師/成田 武一 氏  
▶あおり食命人(県認定の食と健康の専門家)

当ワークショップで作ったコースターやMy  
箸を各自持ち寄り、弘前の“味力と魅力”を  
語り合います。

お昼ごはん  
あるよ!



お問合せ・お申し込み 社会福祉法人千年会 まちづくり推進班 青森県弘前市大字原ヶ平字山中39-1

全5回すべてご参加の方には、ノベルティをプレゼント! ※各回先着順のため、お申し込みはお早めに!

電話

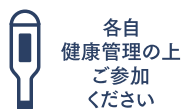
TEL. 0172-87-4888  
9:00~17:00(月~金)

オンライン

スマホの方は右のQRを読み込み、  
パソコンの方は下のアドレスへアクセスください。  
グーグルフォームへ繋がります。  
(1回~全5回のお申し込みが可能です)  
[https:// forms.gle/AobRkft5nsm6q9fN7](https://forms.gle/AobRkft5nsm6q9fN7)



新型コロナウイルス感染拡大防止に関するご協力をお願い致します。



感染拡大等の状況等により、予告なくイベントの内容変更や中止・中断する場合があります。予めご承知おきください。