

10/13 **ジャムレッスン**
～プロに教わる おいものジャム～

明治時代、舶来品のジャムは、限られた人々だけが口にできる高価なものでした。その後国産のジャムが登場。パン食の普及とともに、今ではパンにヨーグルトにと欠かせないものとなりました。

今回は、季節のフルーツを丸ごと使って無添加・無着色のジャムを作っている「フルーツジャムパレット」さんに教わりながら、旬のさつまいもを使ったジャムをつくりまします。

- ・日時：10/13 (土)
13時～15時 (要事前予約)
- ・参加費：1,600円
- ・定員：20名
- ・講師：横川美香さん
(フルーツジャムパレット)
- ・持ってくるもの：エプロン
- ※お子様のみの参加は小学4年生以上



2/17 **パンワッペンづくり**
～チクチクお裁縫～

食パン・あんぱん・クリームパン・・・かわいらしいパンの形のワッペンを作ります。かばんにつけたり、Tシャツに縫いつけたり使い方はご自由に。事前申し込み不要です。



- ・日時：2/17 (日) 10時～16時 (1時間程度)
- ※事前申し込み不要、当日随時受付
- ・参加費：高校生以上 800円、小中学生 400円
- ・講師：宇谷京子 (家の女たち)

11/10 **電極式パン実験**
～科学の目で解き明かす！戦後の自家製パン～

終戦後食糧が不足する中、配給の小麦などを使って主食のお米に代わる食べものがいろいろと工夫されました。電極式パン焼き器もその内の1つでした。いったいどのようなものだったのか？ 神奈川大学の青木先生といっしょに実験してみましょう！



- ・日時：11/10 (土) ①10時～、②13時～、③15時～ (1時間程度)
- ・参加費：高校生以上 800円、小・中学生 400円
- ・定員：各回 20名 (要事前予約)
- ・講師：青木孝先生 (神奈川大学理学部)

3/2 **なつかしの学校給食**
～昭和の人気献立が復活～

昭和21年、欠食児童救済のため学校給食がスタートしました。最初は脱脂粉乳とコッペパンだけの給食でしたが、その後内容も充実し、各地で特色のある献立が提供されるようになりました。今回は、昭和63年大田市東部学校給食共同調理場の献立表をもとに、当時大人気だったあの？メニューを再現します。

- ・日時：3/2 (土) 11時～
- ※当日受付順で、随時ご案内いたします。
- ・おひなさま献立：1,000円
限定50食 (要事前予約)
- ・焼きそばパンセット：500円
限定50食 (事前予約不要)



12/2 **バターナイフづくり**
～島根県産の“さくら”で～

パンに料理にとおなじみのバターですが、もともと日本ではなじみのない食べ物でした。どうやって浸透したのか？は、展示を見ていただくことにして・・・世界に一つだけのオリジナルバターナイフを手づくりしてみましょう！

- ・日時：12/2 (日)
10時～15時 (要事前予約)
- ※お昼をはさみます。
- ・参加費：2,500円
- ・定員：10名
- ・講師：島崎庄次さん
(有限会社シマサキ設計)
- ・持ってくるもの：お弁当。
- 切り出しナイフ (柄付き)



申込受付：10/1 (月) 9時30分～

- ・受付時間 9時30分～17時
- ・FAXによるお申し込みの場合は、イベント名、氏名、連絡先を記入の上、お申し込みください。
- ・イベント参加費は、すべて熊谷家住宅の入館料と「パンと昭和展」の観覧料を含みます。

【お問合せ・お申し込み・開催場所】

重要文化財熊谷家住宅

〒694-0305
島根県大田市大森町ハ63
電話：0854-89-9003
FAX：0854-89-9009
<http://kumagai.city.ohda.lg.jp>

