



京丹波町の郷土食を未来へ繋げるプロジェクト

長老漬ワークショップ

主催：京丹波町
協力：有限会社長老

募集期間

7/14~8/8

参加料：材料費

※受講決定後、お知らせします。

定員：10人程度

※町内在住者優先

全3回

会場：京丹波町中央公民館調理室

※日程については裏面をご確認ください

町内唯一の酒蔵「長老」の酒粕を使用し、和地地域で作られてきた長老漬（奈良漬）を作ります。長老漬が完成するのは1年後ですが、講座では切り漬けも作る予定です。

京丹波町の郷土食を未来へ繋げるプロジェクト

京丹波町で地域や家庭で受け継がれてきた地域の味の価値を再発見し、未来へ残していくプロジェクトです。

ワークショップ等を通じて、受け継がれてきた地域の味を絶やさずに次世代に伝え、郷土食という地域の大切な資産という認識を町内外に浸透させていくことを目指します。

協力：有限会社長老



長老ヶ岳のふもとで、こだわりの丹波の地酒を造る京丹波唯一の酒蔵



講師 片山 加代子さん

和知地区の加工グループ「さとやま」で長老漬や栗おはぎなど様々な商品を製造に携わる。



監修 山路 美佐さん

令和7年4月京丹波町フードブランディングアドバイザーに就任。京丹波栗のプロモーション動画に携わるなど京丹波町の食への造詣も深い。

申込
問い合わせ先

京丹波町企画情報課

京丹波町蒲生蒲生野487番地1

TEL.0771-82-3801 MAIL: kikaku30@town.kyotamba.lg.jp

教室スケジュール

	日時	内容
第1回目	8/22 (金) 13:00～16:00	【講義】京丹波町の郷土食について フードブランディングアドバイザーより郷土食の重要性、京丹波町の郷土食について説明します。 【教室】長老漬 塩漬け 瓜を塩漬し、水分を抜きます。
第2回目	10/10 (金) 13:00～16:00	【教室】長老漬 塩抜き 塩漬した瓜の塩を抜き、酒粕に漬け込みます。 【教室】切り漬け 白菜、蕪などの野菜で切り漬けを作ります。
第3回目	12月中	【教室】長老漬 本漬 酒粕に漬け込みます。

申込方法

下記申込書の事項について、電話、メール、FAXのいずれかの方法でお申込みください。参加決定者には締切後に担当よりご連絡します。

準備物

エプロン、三角巾、手拭きタオル

注意事項

- ・全日程の出席が必要です。
- ・材料は町が準備しますので、参加できなくなった場合は必ず開催日の5日前まで京丹波町企画情報課までご連絡ください。なお、当日の連絡となった場合は、キャンセル料を頂くことがありますのでご了承ください。
- ・食中毒予防のため、下痢、腹痛、発熱等の症状がある方は参加をお控えください。

参加申込書

※申込多数の場合は、抽選になります。 FAX：0771-82-2700

氏名		生年月日	
住所	〒		
お電話		E-Mail	
備考			