

講座日時および内容

	内容
1	米粉を使ったスイーツ作り体験 昨年好評だった米粉の料理体験！昨年とは違った内容で米粉の活用方法のレパトリーを増やそう。 お菓子教室リボン 松村佳子氏
2	大豆ミートを使った料理づくり体験 大豆ミートの特徴や魅力、調理方法について学ぼう！ お菓子教室リボン 松村佳子氏
3	麴の活用体験講座 麴から甘麴を作り、さらにその甘麴の活用方法について学ぼう！ 三七味噌 片山裕一氏
4	野草料理づくり体験 ふくい農業ビジネスセンターの周りで野草を摘んで、野草料理を作ろう！ 里山サロン ムワンガ 吉田弓華氏
5	野草石鹸づくり体験 自分好みの野草石鹸の作り方について学び、野草の活用方法を増やそう！ オーベルジュ フジイフェルミエ 藤井省三氏
6	ベジブロス料理づくり体験 野菜の皮からだしをとるベジブロスを使って、料理を作ろう！ だしソムリエ認定講師、ベジブロスマエストロ 水嶋昭代氏
7	酒粕を用いた料理づくり体験 健康・美容効果の高い酒粕の料理方法について学ぼう！ ことこと koto.koto. 齋藤晃子氏
8	大豆から作る手作り豆腐体験 豆から作る大豆の甘さが詰まった豆腐づくりを体験しよう のじファーム 野路直美氏
9	おからを活用した料理体験 前回の豆腐づくりで出たおからを活用して、料理を作ろう！ のじファーム 野路直美氏
10	情報発信講座～チラシ、instagramに載せる写真の撮り方について学ぼう！～ 写真の構図、撮り方を学んで、チラシやInstagram用により綺麗な写真を撮れるようになるよう！ 株式会社ヒュージ 内田裕規氏

