



江戸の食文化を深堀り

江戸の調味料と 幸せを祈るお菓子の話

第一回 10月17日 江戸の調味料～醤油、味噌を中心に～

江戸っ子好みの味付けは、醤油や味噌、砂糖あるいは鰹節が決めてです。
その発展の様子を詳しく紹介します。

第二回 10月31日 和菓子に幸せを祈る

～有卦菓子、辻占煎餅～

江戸では幸せを祈って食べる菓子や幸せを占う煎餅がありました。
有卦菓子、辻占煎餅とはどのようなものだったのでしょうか。



どちらも金曜日 14:00～16:00

講師：青木 直己
元虎屋文庫研究主幹

第二回は
お菓子の
お土産つき

- ＊会場：大和市文化創造拠点シリウス 6階 生涯学習センター 601講習室
- ＊定員：先着40名
- ＊対象：どなたでも（大和市内在住・在勤の方優先）
- ＊受講料：各回1,000円
- ＊申込：9月21日（日）10時から受付開始 お電話または生涯学習センター窓口へ

☎ 046-261-0491

市外の方は、お席に空きがある場合、9月26日（金）10時からお申込みいただけます。
右のQR、お電話または生涯学習センター窓口へ。



大和市生涯学習センター

〒242-0016 大和市大和南1-8-1／お申込・お問合せ 046-261-0491

小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅から徒歩3分

- ◆天候や交通機関の運行状況及びその他やむを得ない事情により開催中止となる場合があります。
- ◆駐車場の数に限りがありますので公共交通機関でお越しください。