



丹波の森公苑生活創造活動グループサポート事業 「柿ジャムづくり講習会」の開催

丹波の森公苑は、芸術文化、環境、消費生活、健康福祉等の生涯学習や地域づくり活動など、豊かな生活を創造するための活動を応援しています。

今回は、生活創造活動グループ「生かそう丹波の食グループ」「こころ豊かな人づくり 500人委員会丹波OB会」が、放置柿を活用した取り組みとしてレシピ開発した柿ジャムづくりの講習会を開催されますので、お知らせします。

- 日時: 令和6年3月3日(日) 13:30~16:30
- 場所: 丹波の森公苑 創作工房
- 内容: グループの活動目的と柿の栄養的価値、放置柿の活用について(解説)
柿ジャムのレシピ公開、加工手順の説明
柿ジャムづくり
試食会
- 定員: 30名 ※先着順
- 参加費: 500円(材料費、持ち帰り用のジャム瓶込み)
- 持ち物: エプロン、三角巾、マスク、調理用手袋、ジャム煮詰め用小鍋
- 主催者: 生かそう丹波の食グループ 代表 岸 孝明
(丹波地域のもったいない食材の有効活用を目指し、自主的に取り組んでいるボランティアグループです。)

こころ豊かな人づくり 500人委員会丹波OB会 代表 北山弘義
(地域及び青少年への関わりを一層深めるとともに、ボランティア活動等を通して会員相互の交流を図り、こころ豊かな美しい丹波地域づくりに努めています。)

【主催者からのコメント】

放置されたままの柿は獣害を呼び込む原因となってしまいます。この講習会で柿ジャムの作り方を覚えていただいて、放置柿をなくしましょう。

山と里の関係、人と獣の関係について改めて知る機会とともに、おいしい柿ジャムを作る体験をしてみませんか。

- 申込方法: 2月29日(木)までに電話、FAX等でお申し込みください。

発表者名 (担当者名)	連絡先電話番号
次長 芦田 義則 (管理課 生活創造活動支援スタッフ 岸本 美鈴)	0795-72-2127