



奈良県

田原本町
TAWARAMOTO

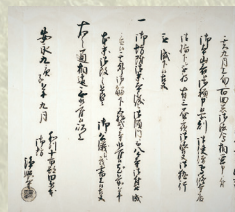


令和3年 秋の特別講座

大和の、まんなか
大和盆地の中心に位置する「田原本(たわらもと)」には、弥生時代の日本最大級の環濠集落である国史跡「唐古・鍵遺跡」など数多くの文化遺産が残っています。
そんな田原本の、「ええもん」「ほんまもん」に触れていただける講座をご紹介します！

たわらもと塾

講座 01



「古文書から知る寺内町 講座・ウォーク」と「イタリアンランチ」のひととき

～近世・田原本の歴史散歩と地元産食材のスペシャルランチ～

日時 11月11日(木) 10:00-15:30ごろ

会場 浄照寺(本堂・御殿)

集合 近鉄田原本駅

受講料 14,960円(税込)昼食付

※各講座とも現地までの交通費は各自負担をお願いします

講座 02



嶋田味噌の「手前味噌作り教室」と味噌がミソの「たわらもとランチ」

～無添加味噌作りと地元産食材ランチでヘルシーな1日～

日時 11月26日(金) 10:00-13:30ごろ

会場 田原本青垣生涯学習センター

集合 田原本青垣生涯学習センター

受講料 8,800円(税込)昼食付

備考 味噌作りは、「米味噌・麦味噌・白味噌」の3種類から1つ選択/出来上がり4kg(お持ち帰りまたは別料金で配送可能)

主な感染防止対策

お客様への体調確認/消毒液の設置/
スタッフのマスク着用/
定員を通常より縮小して実施

ご参加の皆様へのお願い

・発熱や倦怠感、息苦しさなど体調がすぐれない方は参加をお控えください
・マスクの着用・手指のアルコール消毒をお願いします
・他のお客様さまとの適度な距離の確保にご協力ください

※感染症の拡大状況によっては、講座内容の変更や開催中止となる場合がございます。皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます

朝日カルチャーセンター 中之島教室(プロジェクト事業部)

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2-3-18中之島フェスティバルタワー18階

☎ 06-6222-5224

ホームページからもお申込みいただけます

朝日カルチャー中之島 で検索!

QRコードからもホームページへ!



講座 01 「古文書から知る寺内町 講座・ウォーク」と「イタリアンランチ」のひととき

～近世・田原本の歴史散歩と地元産食材のスペシャルランチ～

残された古文書から田原本・寺内町の歴史を探っていきます。会場は寺内町の中核となった田原本御坊・浄照寺。午後からは、本堂(県指定文化財)や対面所(御殿)、寺内町の古い街並みをガイドがご案内いたします。

講師プロフィール

岡村喜史 氏 Okamura Yoshiji



奈良県生まれ。龍谷大学大学院博士課程単位取得。同大学准教授を経て、現在は本願寺史料研究所研究員・武蔵野大学非常勤講師など。専門は真宗史・日本中世史。著書に「西本願寺への誘い」など。古文書調査をもとに主に奈良県地域の歴史の解き明かしを進めている。

ご昼食

お食事会場は、明治天皇がお立ち寄りの際に休憩と昼食を取られた対面所(御殿)。美しいお庭を眺めながら椅子席でお召し上がりいただけます。



お品書き

前菜の盛り合わせ

パン

パスタ

お肉料理

デザートとの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶



農業のまち田原本産の新鮮な食材を使った本講座オリジナルのイタリアン・スペシャルランチコースをお楽しみください。大和野菜・味間いもやほうれん草、ヒノヒカリ米などを使った田原本ならではのメニューです！

..... 写真はイメージです。掲載メニューとは異なります。

OSTERIA ORBETELLO (大和郡山市)

シェフ 中川 圭氏

あまから手帖ムック「奈良・東大阪・八尾100選」にも掲載された人気店。



講座 02 嶋田味噌の「手前味噌作り教室」と味噌がミソの「たわらもとランチ」

～無添加味噌作りと地元産食材ランチでヘルシーな1日～

田原本の地で江戸時代から260年余続く老舗の嶋田味噌・麴醸造元。北海道産大豆「トヨマサリ」、奈良県産米「ヒノヒカリ」の米麴などの国産材料を使用。昔ながらの手ごね製法で仕込む無添加の味噌作りを「米・麦・白」の3種類から選んでご体験いただけます。

講師プロフィール

嶋田 稔 氏 Shimada Minoru



嶋田味噌・麴醸造元 店主。麴と味噌の製造の傍ら「手前味噌作り教室」を通して、1300年の歴史をもつ味噌の「ほんまもの味」を次世代へ伝えるために県内外で活動。

ご昼食

お品書き

季節のスープ

～味間いものクルトン添え～

味噌ベーグルのサンドイッチ

味間いもコロッケ

しらすパスタ

～季節の野菜添え～

季節のデザート

選べるソフトドリンク



大和野菜・味間いもなど農業のまち田原本産の新鮮食材を使ったヘルシーなランチ。嶋田味噌のお味噌を使ったアレンジメニューをお楽しみいただけます！

味間いも

サトイモ科。田原本町味間地区で古くから栽培。奈良県が「大和の伝統野菜」に認定。きめが細かくて粘りが強く、旨味が濃いのが特徴。

..... 写真はイメージです。掲載メニューとは異なります。

Aogaki Cafe(田原本青垣生涯学習センター)

一品ずつに手間ひまかけた、ナチュラルでオシャレ感のあるメニューが人気。




お問合せ・お申込み

朝日カルチャーセンター中之島教室
プロジェクト事業部


☎ 06-6222-5224

FAX. 06-6222-5221

受付:月～土曜 9:30～18:30(第2・4日曜は13:30まで) ●休館日:第1・3・5日曜と祝日(振替休日を含む) 以下の用紙は、FAX専用のお申込用紙としてご利用ください。

 11月11日(木) 「古文書から知る寺内町(講座・ウォーク)」と「イタリアンランチ」のひととき ～近世・田原本の歴史散歩と地元産食材のスペシャルランチ～
--

ふりがな
お名前
電話番号 携帯番号

 11月26日(金) 嶋田味噌の「手前味噌作り教室」と味噌がミソの「たわらもとランチ」 ～無添加味噌作りと地元産食材ランチでヘルシーな1日～ 味噌の種類を1つお選び下さい	<input type="radio"/> 米味噌	<input type="radio"/> 麦味噌	<input type="radio"/> 白味噌
---	---------------------------	---------------------------	---------------------------

住所	〒
----	---

FAX到着(ご予約)後、コンビニエンスストアでお支払いいただけるお振込用紙を送付いたします。振込を以てお申し込み完了とさせていただきます。(定員になり次第締め切り)ご不明な点は、ご遠慮なくおたずねくださいませ。