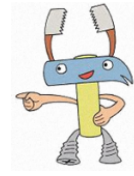


小学生が乾物屋の店主から だし 出汁取りの基本を学びます！



◆ アピールポイント	清水区の駅前銀座商店街にある乾物屋「次郎長屋」のご協力で、小学生が出汁取りの基本を学びます。取った出汁をつかって味噌汁をつくり試飲します。出汁からつくるお味噌汁の美味しさに感動する子どもたちの表情をぜひ見に来てください！
◆ 日 時	令和5年7月2日(日) 10:30~11:30
◆ 開催場所	こどもクリエイティブタウン ま・あ・る (清水区辻一丁目2番1号 えじりあ3・4階)
◆ 内 容	水から昆布と鰹節を使って基本の「出汁」の取り方を教えてもらいます。講師は、次郎長屋の若旦那こと、西ヶ谷建志先生 <small>にしがやけんじ</small> と奥様の倫代先生 <small>みちよ</small> です。当日は先生が作った「出汁」を講座内で試飲してもらいます。美味しいお味噌汁の作り方を学んで、お家で作れるように、材料やレシピのキット付きです。 和食の基本となる出汁について学び、食の幅を広げてみましょう！
◆ 対象・定員	■対象：小学生 ■定員：12名 (募集終了)
◆ 参加費	600円
◆ 協 力	次郎長屋 昭和21年、清水駅前商店街に食料品店として創業。昆布や味噌、鰹節や乾物などを多数取り扱っている。

まあるんだ！61号は以下からご確認ください。

<https://maaru-ct.jp/wp->

[content/uploads/2023/04/801a9ecc49c4330a09c4400bb0bfafed.pdf](https://maaru-ct.jp/wp-content/uploads/2023/04/801a9ecc49c4330a09c4400bb0bfafed.pdf)



【問合せ】

静岡市子どもクリエイティブタウンま・あ・る
電話 054-367-4320

【担当課】

産業政策課新産業係(清水庁舎5階)
電話 054-354-2313

是非取材をお願いします。