

栄養豊富!

獣害対策

一緒に作りませんか



柿ジャムづくり講習会

有効利用



栄養豊富なのに食生活の変化から放置されたまま捨て置かれ、時に獣害を呼び込む原因にもなっている柿を加工して、ジャムやチップスなどによりみがえらせようとレシピ開発に取り組んでいます。そのレシピに基づいて、おいしい柿ジャムを作ります!

令和6年

3月3日 日

13:30~16:30



参加費

500円

※材料費、持ち帰り用
ジャム瓶込み



会場

丹波の森公苑 創作工房
(兵庫県丹波市柏原町柏原5600)

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

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
※持ち帰り用のジャム瓶は準備します。

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。

申込方法

2月29日(木)までに電話、FAX等で下記までお申込みください。

申込み・問合せ先

(公財)兵庫丹波の森協会・丹波の森公苑管理課
〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原5600
TEL:0795-72-2127 FAX:0795-72-5164



切り取り線

申込書【令和6年3月3日 柿ジャムづくり講習会】

お名前		電話番号	
ご住所	〒 -		

ご記入いただいた個人情報は、安全かつ厳重に管理します。なお、丹波の森公苑が行う事業の案内等に利用させていただくことがあります。

丹波の森公苑「生活創造活動グループサポート事業」を利用しています。