



ワークショップ

2022夏  
ワラビ編

山形県はワラビの生産量が日本一！

そんなワラビについて

どこでとれるの？どうやって食べるの？どんな味なの？などなど

実際にワラビを使ったスイーツ、カップケーキを作りながら  
ワラビについて触れ、学んでみよう！！

対 象：小学生（中高学年3～6年生）とその保護者

日 時：令和4年8月7日（日）10：00～12：00

場 所：山形大学小白川キャンパス

地域教育文化学部 1号館4階調理実習室

参加費：1組 500円（材料費、保険代含む）

持ち物：エフロン、三角巾（バンダナ、帽子等）、マスク  
筆記用具、お持ち帰り用のタッパー等

定 員：16組（約32名）まで

※当日は新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと講じて実施します。  
事前に熱・体調が悪い場合にはお休みください。

申し込み・お問い合わせ先：担当教員、楠本健二

☒電子メール：[kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp](mailto:kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp)

☎電 話：023-628-4464

主催：Ymgt Eats（山形大学地域教育文化学部フィールドプロジェクトC4 食育・地産地消推進プロジェクト）

※日時やプログラム等に変更する可能性があります。

「食」で楽しむ  
やまがたの夏