

にいがた市民大学夏休み親子講座

夏休みの自由研究の
ヒントになるかも？



親子で学ぶ

にいがた きょうどしょく

新潟の郷土食の歴史と魅力 (全3回)

れきし みりょく

会場：新潟市生涯学習センター(クロスパルにいがた)
対象：新潟市内の小学3～6年生とその保護者
定員：12組 ※申込多数の場合は抽選
受講料：1組 2,000円(第2回・第3回は別途材料費要)
※申込方法など、詳しくは裏面をご覧ください。

新潟は、海と山からの恵み、北前船などの交易により米や魚介類、野菜などの食材が豊富にあります。この講座では、新潟の地形と歴史が生み出した食文化、それが織りなす新潟の食の特徴を親子で学び、郷土食への理解を深めていきます。また、これらの食材を使って料理を作ること、地元の食材に親しみ、地域の食文化とその魅力を次世代につなげていくことの大切さを考えていきます。

第1回
7/20
(土)

新潟の地形や歴史からくる食の背景・特徴

にいがた ちけい れきし しょく はいけい とくちょう

新潟の地形と歴史が生み出す食文化を探求。
海と山からの恵み、交易による食材の多様性、
そしてそれらが織りなす新潟の食の特徴を学びます。

小島さん親子の
楽しいお話です

講師：ふうどオフィス

小島 富美子、小島 秀樹

手作りの極み：新潟産もち米の醤油だんごとおこわ

てづく きわ にいがたさん ごめ しょうゆ

新潟県産のもち米を使って白玉粉を作り、みたらし団子に仕上げます。
また、新潟の郷土料理である醤油おこわも一緒に作ります。

第2回
7/27
(土)

講師：新潟青陵大学短期大学部 人間総合学科

教授 海津 夕希子

補助：鶴橋 昌子

調理実習あり

第3回
8/24
(土)

新潟県産の野菜をたっぷり使ったすいとん

にいがたけんさん やさい つか

新潟県産の旬の美味しい野菜と果物を使った献立です。
新潟県産米を使った米粉ですいとんを作ります。

桃のゼリー
も作るよ！

講師：新潟青陵大学短期大学部 人間総合学科

准教授 岩森 三千代

補助：鶴橋 昌子

調理実習あり



<問い合わせ・申込み先>

にいがた市民大学事務局 (新潟市教育委員会 生涯学習センター)

〒951-8055 新潟市中央区礎町通3-2086 クロスパルにいがた

Tel 025-224-2088 / Fax 025-223-4572 / e-mail crosspal@city.niigata.lg.jp

「親子で学ぶ新潟の郷土食の歴史と魅力」

■会 場 新潟市生涯学習センター（クロスパルにいがた）
〒951-8055 新潟市中央区礎町通3-2086

■対 象 小学3～6年生とその保護者

■定 員 12組
※お子さん1名と保護者1名の、2名1組でご参加ください。
※応募多数の場合は、抽選となります。

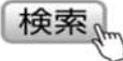
■受講料・納付方法 ① 1組 2,000円
※受講決定のお知らせとともにお送りする納付書により、お近くの金融機関窓口または郵便局ATM、区役所等でお支払いください。コンビニエンスストアでの納入はできません。

② ①に加え、第2回と第3回は調理実習の材料費を負担いただきます。

第2回：1組 300円 / 第3回：1組 600円

※講座当日に現金で納入いただきます。

■申込締切 令和6年7月1日（月）午後5時
※申込締切時点で定員に達しない場合は、申込期間を延長します。

■申込方法 ①ホームページ
「にいがた市民大学 夏休み親子」で  検索

②スマートフォン
右の二次元コードを読み込み、「新潟市オンライン申請システム（e-NIIGATA）」からお申し込みください。
※初めて「新潟市オンライン申請システム（e-NIIGATA）」を利用される方は、新規登録が必要です。



③電話
生涯学習センター（025-224-2088）へ
※第4月曜日を除く平日の午前9時から午後5時の間にお願いします。

■その他

- ・調理実習で使用予定の食材は、ホームページをご覧ください。
- ・お申し込みの際に提供いただいた個人情報は、にいがた市民大学のご連絡のみに使用いたします。
- ・諸事情により、講座を中止・延期、内容及び実施方法を変更する場合があります。

<問い合わせ・申込み先>
にいがた市民大学事務局（新潟市教育委員会 生涯学習センター）
〒951-8055 新潟市中央区礎町通3-2086 クロスパルにいがた
Tel 025-224-2088 / Fax 025-223-4572 / e-mail crosspal@city.niigata.lg.jp