

てのり たいけん 手すき海苔体験と 磯辺巻きづくり いそべまきづくい



おおむた つく
大牟田で作られた「のり」は「有明のり」として、全国的に有名です。

むかし て みす うえ なら きわく なまのり なが こ たいよう もと
昔ながらの「手すきのり」は、御簾の上に並べた木枠に生海苔を流し込み、太陽の下
かんそう つく
で乾燥させて作ります。

て ちょうせん
「手すきのり」に挑戦したあと、おいしい磯辺巻きを作つて食べよう♪



昨年の様子

日 に ち：令 和 8 年 1 月 2 4 日（土） 時 間：10 時～12 時
と こ ろ：手 鎌 地 区 公 民 館

対象：小学1年生～6年生 定員：20名（応募多数の場合は抽選）
受講料：無料 材料費：500円 締切り：令和8年1月18日（日）

- ☆持ってくるもの・・・エプロン、三角巾（バンダナ）、水筒、タオル
- ☆水に濡れる場合があります。気になる方は着替えや長靴をご準備ください。
- ☆当日すいた「のり」は乾燥させ、後日お渡しします。

【申込み・問合せ】

手鎌地区公民館 大牟田市手鎌 1300-42

電話 0944-56-6008 FAX 0944-56-6824

メール e-tegama01@city.omuta.fukuoka.jp

こちらから
申込みができます

