



鹿肉や鹿革の魅力を 食べてつくって体感してみてください

開催日

11/15 (土)

地域の皆様に鹿肉や鹿革をより身近に感じて、その魅力を知っていただくため、料理教室とクラフト教室を開催します。

1 京都ジビエクッキング in 福知山

- 日 時：平成26年11月15日（土）10:30～13:00（受付開始 10:00）
- 場 所：市民交流プラザふくちやま 4階 クッキングルーム
- 定員等：先着24名（高校生以上）
- 参加費：無 料
- 持ち物：エプロン、お手ふき（調理時使用）、筆記用具
- 内 容：・ヘルシーな鹿肉を使って家庭でも作れる「トマト煮込み」など3品を調理
・講師の鹿にまつわる楽しい話を聞きながら昼食を兼ねて試食していただきます。

2 鹿革クラフト教室 in 福知山

- 日 時：平成26年11月15日（土） 午前の部 9:30～12:30
午後の部 13:30～16:30
- 場 所：市民交流プラザふくちやま 4階 会議室4-2
- 定員等：各回先着10名（高校生以上）
- 参加費：1,000円（材料費として当日徴収）
- 内 容：・午前の部はブックカバー、午後の部はキーケースを製作
・柔らかく独特の質感を持つ鹿革を使って、お気に入りの一品を製作いただけます。

※会場には、保育ルームがあり、生後6ヶ月から就学前のお子様をお預かりできますので、事前にご相談ください

■主 催／京 都 府 中 丹 広 域 振 興 局