

世界農業遺産活用実行委員会タイアップ  
のと学び講座

# 能登から匠がやってくる

世界農業遺産に認定された「能登の里海・里山」。その奥行ある伝統文化・技術、食文化を池袋で体験してみませんか。全3回の講座に能登の魅力を凝縮しました。



世界農業遺産 輪島白米千枚田「あぜのきらめき」(写真イメージ)

■受講料(3回): 税込3,240円

教材費(3回): 税込3,240円(第1回1,080円、第2回540円、第3回1,620円)

## 第1回

### 能登の酒を体験!

石川・能登は酒の宝庫。石川県の代表的なお酒と、それにまつわる話をご紹介します。もちろん、よく合うつまみを食べながらの試飲もあり!

1/25(日) 15:30~17:30



講師: 谷本 互 まち&むら研究所代表  
石川県内に居住して、温泉、宿泊、農産物加工、酒類、水産物、伝統工芸品などとの関わりを持つ。地元の大学でも日本酒、食文化、発酵食品などに関する講義を行う。著書に「我々は、今人類最高の酒を飲んでいる」『日本酒の愉しみ』文春文庫巻頭論文、「うまいもの図鑑」共著及び監修 北国新聞社など。

## 第2回

### 能登の技を体験!

輪島塗(沈金)の技法で、箸に絵付けをします。あなただけのオリジナル箸を完成させましょう。

2/8(日) 15:30~17:00



講師: 西勝廣 輪島沈金業組合会長  
日本工芸会正会員。漆芸作家として活動。第60回日本伝統工芸展において、「沈金箱(ちんきんはこ)」「忍冬(にんどう)」が文部科学大臣賞を受賞。



## 第3回

### 能登の食を体験!

石川県の2月が旬は“鱈”。鱈を頭から尻尾まで調理し食す「たらづくし」料理を堪能します。

2/22(日) 16:00~19:00



講師: 川端 海富里 川端鮮魚店 若女将  
七尾のまちなかにあるお魚屋さんの看板娘。能登の魅力を伝えたいとインターネットを利用し、新鮮な魚介をお客様の生活スタイルに合わせてお届けするオーダーメイド感覚の魚屋「おさしみ直送便」を運営。料理教室などを通じ、能登の食文化を全国に発信している。

〈お申し込み・お問い合わせ〉

池袋コミュニティ・カレッジ ■電話:03(5949)5486

■住所:〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店別館8・9階

■受付時間:月~土曜日(10:00~19:00)・日曜日(10:00~17:00)

■ホームページ: <http://www.7cn.co.jp/7cn/culture/cc/>