

《福井学事業 安居の里おもてなし塾》

1. ねらい

郷土料理を中心とした「安居の里おもてなし膳」をツーリズム参加者に提供し、地域の魅力を発信する。

また、希望があれば時期を問わず調理することができるよう、食材や調理法について学び技術の安定化に努める。

2. 対象者

成人

昨年（令和元年6月）のツーリズム

ホテルウイーク中に3回実施し、予約開始と同時に定員に達しました。また、他に2団体の食事会を受け入れました。

◎食材や調理法に地域性を活かし、有志の方手作りの箸袋や楊枝入れを添え、玄関やテーブルに季節の花を生けて、常におもてなしの心を尽くすように心がけています。



◎6月に実施予定していた「安居の里おもてなしツーリズム」は全て中止

◎延期になっていた森田公民館の郷土学習会を受け入れ

11月27日（金）11時～13時 11名が参加

11時～ 資料室あごと見学

11時20分～ 講義“地域素材を活かした郷土学習の取り組み”
～人と自然が織りなす地域づくりに向けて

安居のおもてなしツーリズムにおけるおもてなし膳の役割～

12時～13時 安居の里おもてなし膳提供 昼食とメニューについて解説、意見交換



ごっとみそに欠かせないえんによ豆
おもてなし塾のメンバーが毎年栽培してくれます。



清明地区の方が栽培している古市豆
えんによ豆と似ていますね。

