

日韓共同募金会
助成事業

第2回

山田の「食べる」を楽しむ会

ル・クルーゼのお鍋で!

山田ブイヤベース(地中海鍋)を ～作る、食べる、語る、楽しむ～

今回はル・クルーゼジャパン株式会社のご協力をいただき、
ホームエコノミストの河崎憲子さんと一緒に、山田で採れる食材で、
山田ならではのブイヤベース(地中海鍋)やリゾット(洋風ぞうすい)
作りに挑戦します。

調理後にブイヤベースやリゾットを食べながら、山田の食の可能性や課題
などについてみんなで語り合います。

※お料理のお持ち帰りは出来ません。



山田ブイヤベース

2013年8月31日[土曜日]

10:00から14:00頃まで

会場 山田町中央コミュニティセンター
1階調理室、おび和室(南側)

岩手県下閉伊郡山田町八幡町3-20
電話 0193-82-3111

どなたでも
参加無料

山田町民に限らず、
どなたでも自由に
無料で参加できます。
途中からの参加も可能です。

定員
20名

持ち物 エプロン、タオルをご持参ください。

参加ご希望の方は①お名前、②電話番号を添えて、
8月26日[月曜日]までに下記へお申し込みください。

**お申込
お問あわせ** あすからの暮らし相談室・宮古

岩手県宮古市保久田1-19 / 月～金曜日 9:00～17:00

☎ 0193-64-2400

FAX 0193-77-3540

✉ mk@yorisoi.jp

主催 山田ぐらしを楽しむ会「やまぐら」山田・食のプロジェクトチーム

共催 ル・クルーゼ ジャパン株式会社 Le Creuset Japon K.K.

ブイヤベースとは?



南フランスの地中海に面したプロヴァンス地方の魚介料理。
数種類の魚介類と、香ばしいサフランとニンニクの風味
が特徴。もともとマルセイユの漁師たちが、とれたての
種々の魚を一つのなべに放り込んで煮ていたのが始まり
と言われ、材料、作り方もに一定ではない。

ル・クルーゼ



使うたびに新鮮、使い込むほどに愛着が
ましてくフランス生まれのル・クルー
ゼ。北フランスの小さな村、フレノワ
ル・グランに1925年に創業して以来、
機能的かつ美しいキッチンウェアを作る
ことをモットーに、高品質な製品を作り
続けています。



山田ぐらしを楽しむ会とは

山田町を愛し、山田町において人・海・森のハーモニーを奏
でながらくらししていきたいと願う人たちが集い、よりよい生
き方、持続可能なぐらし、まちづくりを考え、実践する任意
団体です。町民に限らず、どなたでも自由に参画できます。
メンバーは随時募集しています。

お問い合わせ

あすからの暮らし相談室・宮古
電話 0193-64-2400 / mail: mk@yorisoi.jp