



# さとぴあだより

## 3月



Vol.58



### 上新城ゆりの会 春よ恋い、 つるし飾り展



上新城の婦人グループ「ゆりの会」の皆さんが作ったつるし飾りを展示します。家族の健康や我が子の成長を願って作る“つるし飾り”、その可愛らしいモチーフのひとつひとつに優しく深い想いが込められています。

2月12日と19日の2日間で、「つるし飾りづくり」講座を開催しました！  
様々な縁起物の飾りがある“つるし飾り”。こちらの講座では基礎として、円満の意味のある“七宝鞆”とかわいらしい“花飾り”を作りました。

日時 3月20日(水)まで  
10:00~18:00

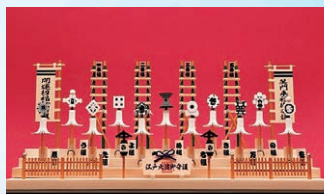
場所 さとぴあ  
玄関展示ホール

自由  
観覧

### 【4月の展示予定】

自由  
観覧

### 江戸の粋から懐かしき昭和まで 渡部頭 ミニチュア工芸展



日時 4月6日(土)  
~5月6日(月)  
10:00~18:00

場所 さとぴあ  
玄関展示ホール

### 令和6年度 援農ボランティア ボランティア受入農家 募集中!



詳細はお問い合わせください。

Pick  
up!

### 3月の体験講座

詳しくは裏面を  
ご覧ください。



3/23 土  
北フランスの郷土料理  
牛肉のビール煮込みと  
アミアンのマカロンづくり

北フランスの郷土料理を作り試  
食します。ビールを使用するので  
参加は20歳以上が対象です。



3/26 火  
職人さんから教わる春の和菓子  
道明寺とうぐいす餅づくり

土崎で120年続く老舗の和菓  
子職人さんから春の和菓子づ  
くりを学びます。  
〈試食・お持ち帰り付き〉



秋田市農山村地域  
活性化センター

# さとぴあ

営業時間 午前10時 ~ 午後10時  
〒010-0135 秋田市上新城五十丁字小林190-1  
TEL 018-893-3412 E-mail:info@satopia.akita.jp

詳しくは  
HPで!



<https://satopia.akita.jp/>



# 今日の講座

2024年  
3月

お申し込み・お問い合わせはお電話で **018-893-3412** (受付時間/10:00~18:00)

3/5 火

先着順:3/2まで

料理体験



## ぼた餅とおこわづくり

春のお彼岸に向けてぼたもちづくりと大人気のおこわづくりをします。試食・お持ち帰り分付き。

時間 10:00~12:00 場所 さとびあ  
定員 12名(小学校5年生以上) 参加費 1,300円  
講師 畑 裕子さん  
持ち物 タッパー、エプロン、三角巾、手を拭くタオル、飲み物

3/14 木

応募締切:~3/5

料理体験



## シニア料理講座 常備菜の王道、肉みそづくり

常備菜に便利な「肉みそ」を作り、活用したレシピを数品作って試食します。

時間 10:00~13:00 場所 さとびあ  
定員 15名(大人向け) 参加費 1,300円  
講師 山田 由美子さん(ナチュラルフードインストラクター)  
持ち物 タッパー、エプロン、三角巾、手を拭くタオル、飲み物

3/17 日

応募締切:~3/5

地域フィールドワーク



## 健康の森、親子で自然観察

人と森のかかわりや森の多様性について、親子で散策しながら理解を深めます。

時間 10:00~13:00 場所 健康の森(下浜)  
定員 6組(小学生の親子) 参加費 1人400円  
講師 佐藤 清太郎さん  
持ち物 汚れてもいい服装、飲み物、おにぎり

3/20 水・22 金

料理体験

応募締切:~3/12



## 昔ながらの手前味噌づくり体験

ご参加の方は食塩500gと入れ物を持参ください。お持ち帰りの味噌はおよそ4.5kg。

時間 10:00~12:00 場所 重松の家  
定員 各日20名 参加費 1,200円  
講師 佐藤 祐子さん  
持ち物 食塩500g、容量5ℓ以上の蓋つきの保存容器  
エプロン、汚れてもいい服装、飲み物

3/23 土

応募締切:~3/12

料理体験



## 北フランスの郷土料理 牛肉のビール煮込みと アミアンのマカロンづくり

郷土料理は地域風土を背景とした伝統文化。秋田とフランスの田舎の近似性を料理づくりから覗いてみます。

時間 10:00~13:30 場所 さとびあ  
定員 15名(20歳以上) 参加費 1,500円  
講師 納谷 恵子さん(Mère et Fille Akita)  
持ち物 タッパー、エプロン、三角巾、手を拭くタオル、飲み物

3/26 火

応募締切:~3/19

料理体験



## 職人さんから教わる春の和菓子 道明寺とうぐいす餅づくり

春の和菓子として、道明寺と秋田県産の餅を使用したうぐいす餅を作ります。試食、お持ち帰り分付き。

時間 13:30~16:00 場所 さとびあ  
定員 12名(中学生以上) 参加費 1,300円  
講師 小林 英真さん(小林菓子舗)  
持ち物 エプロン、三角巾、手を拭くタオル、飲み物

キャンセル  
について

講座のお申し込みのキャンセルは、開催日より3日前までをお願い致します。

抽選  
について

締切日の翌日に抽選を行い、当選者  
にのみ電話でご連絡します。抽選  
後に空席がでた場合は先着順で  
受付します。



様々な活動に幅広くご利用いただけます!

使用可能な器具についてはお問い合わせください。



多目的ホール(旧体育館)  
1時間につき 400円(税込)



使用例 バスケット・バドミントン・ソフトテニス  
ドローンの操縦・各種トレーニング など

研修室1(旧音楽室) 1時間につき130円(税込)

使用例 サークル・楽器演奏・研修・書類づくり など

研修室2(旧家庭科室) 1時間につき160円(税込)

使用例 料理教室・郷土料理作り など

研修室3(旧技術室) 1時間につき200円(税込)

使用例 創作活動・研修・朗読会 など

研修室4(旧理科室) 1時間につき160円(税込)

使用例 草木染め・陶芸 など



暖房設備(研修室1~4)  
1時間につき+90円(税込)