



令和7年度「第2回女性人材セミナー兼交流会」

日本の伝統食「発酵」をより身近に！

～発酵トークと【三五八漬け】づくり～

桐生市は、政策・方針決定過程への参画をはじめ、社会のあらゆる分野への女性の登用を推進するため「桐生市女性人材リスト」事業を実施しております。

この度、リスト登録者を講師に迎え、以下のとおりセミナーを開催いたします。ご興味がある方は、ぜひご参加ください。

- 日 時 令和8年3月10日(火) 13:30～
- 場 所 昭和公民館 調理実習室
- 対 象 どなたでも(定員20人:先着順)
- 内 容 日本の伝統食【三五八漬け】をつくりながら、「発酵」をより身近に感じるトークを通じて食育について学ぶセミナー
- 講 師 関口 侑右さん(女性人材リスト登録者)
岩手県奥州市に生まれ育ち、3人の子の親。子育て期間に自分の幼少期の記憶が蘇り、日本人のシンプルな暮らしを次の世代へも繋げたいと、現在錦町の無添加漬物屋・総菜屋【MOND HUTTE(モンドヒュッテ)】を立ち上げる。
- 申込み 電話で桐生市 地域づくり課 (Tel.0277-32-3129) まで
- 参加費 1,000円

※【三五八(さごはち)漬け】

塩・麴・蒸し米を「3:5:8」の割合で混ぜた床に野菜や魚を漬ける、東北地方の伝統的な発酵食品です。ぬか床のように毎日混ぜる手間が不要で初心者でも失敗が少なく、一晩で漬かる手軽な「即席漬け」として親しまれています。



【問い合わせ】

市民生活部地域づくり課
女性活躍・多文化共生担当 広神
電話:0277-32-3129(直通)/1404(内線)