

自然の恵みをいただく

# 天内芋を使った料理教室

丹波篠山市大山上集落にある天内谷（あもちだに）で、代々種芋が受け継がれ、伝統野菜として栽培されてきた天内芋（あもちいも）。一般的な里芋に比べて粘りがあり、もっちりとした食感が特徴です。

私たちが天内芋を作っています



美しい山 きれいな水 すんだ空気  
おいしい食べ物がいっぱい！  
みんなみんな昔の人が残してくれた宝物。  
今、大山に生きる人が伝えてくれる宝物。  
この大切な宝物をこれからもずっとずっと  
守っていききたいと思ひ活動しています。

令和6年  
2月4日(日)10:00~13:30

丹波の森公苑 創作工房 (兵庫県丹波市柏原町柏原5600)

### 当日の献立

天内芋をもっと多くの方に知ってほしい！  
グループの想いがぎゅっと詰まった献立です

- いもころご飯
- あもちコロッケ
- いものこ汁
- おろしポン酢あえ

**参加費** 一人 2,000円 (お土産付き)

**定員** 30名 ※先着順

**持ち物** エプロン、三角巾、マスク、飲み物

**主催者** 一般社団法人 天内(あもち) 代表：伊勢 隆雄

**申込方法** 電話、FAX等で下記までお申込みください。

### 申込み・問合せ先

(公財) 兵庫丹波の森協会・丹波の森公苑管理課  
〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原5600  
TEL:0795-72-2127 FAX:0795-72-5164



切り取り線

申込書【令和6年2月4日 天内芋を使った料理教室】

お名前			
ご住所		電話番号	

ご記入いただいた個人情報は、安全かつ厳重に管理します。なお、丹波の森公苑が行う事業の案内等に利用させていただくことがあります。  
丹波の森公苑「生活創造活動グループサポート事業」を利用しています。