

伊豆半島の恵み
学んで食べて、再発見！

シオばく

食の探検隊



今回のゲスト

NPO法人
海・プラスSOU
杉山 善一さん

海そうの役割や重要性を
知り、伊豆の豊かな海を
守りましょう。

伊豆半島の特産であるテングサの収穫が最盛期を迎えています。天日干しされたテングサの赤いじゅうたんを敷き詰めたような光景は、初夏の風物詩となっています。テングサは、とろとろや寒天の材料となる海そうですが、ここ数年収穫量が激減しています。ダイバーとして、海の中の変化を感じ、同じく減少しているアマモの再生に取り組みゲストに、変化の原因や海そうの大切な役割を教えてもらいます。

伊豆では昔から家庭で、テングサから煮て固め、おやつや軽食で食べられてきたところてん。三杯酢で食べることも多いですが、今回は、伊豆をイメージしたあんみつに仕上げます。白玉作りと盛り付けを楽しみ、涼しげなおやつで暑い夏を乗り切りましょう！

豊かな海を
育む存在、海そう
伊豆のテングサで作るあんみつ

第2回

2023
年シーズンテーマ

【海】



2023
7/17 (月・祝)
10:15 - 12:00

開催場所 静岡ガス エネリアショールーム 柿田川
参加人数 先着 16名 (小学生以上)
参加費 1,000円
受付期間 7/14 (金)まで
申込方法 WEBフォームのみ

<https://docs.google.com/forms/d/19Jia2RrMMVwcvsf4y16UpBXMJ6wRo9Id57-LwwC7Cto/viewform>



1回単位でお申し込みいただけます

イラスト・写真はイメージです。

What?
シオばく

シオばくは、伊豆半島ジオパークと、静岡ガスの料理教室スタッフがお届けする、学びと食の両方を味わえる新しい体験型講座です。

お問い合わせ

静岡ガス エネリアショールーム 柿田川 Tel / **055-991-5010**

住所 / 静岡県駿東郡清水町玉川61-2 サントムーン 柿田川シネマ棟 1F (駐車場あり)
営業時間 / 10:00~18:00 休業日 / 不定休

