

食自慢・浜通りVS会津

ポイント展「ふくしまの食文化」の展示では、浜通りの南相馬市周辺で食される料理、会津の郷土料理とその食材の姿をご紹介します。今回の講座では、展示している料理を中心にそれぞれの魅力や作り方をお伝えします。

また、当日限定のランチとして、いくつかの料理を味わうことができます。会津若松市食生活改善推進員の皆さんといっしょに「エゴ」をつくったり、これからが旬の「生青海苔」を使った料理を相双漁協直伝レシピで食べてみませんか。

限定ランチ（試食含む） お品書き

- 生青海苔の天ぷら
- 生青海苔の酢の物
- エゴ
- 棒たら煮
- そば、またはうどん



「棒たら」レプリカ



「棒たら煮」再現製作



「生青海苔の天ぷら」再現製作

日時 2026年1月25日（日）10:00～11:30 ランチ11:30～
場所 雪国ものづくり食堂つきない
講師 会津若松市食生活改善推進員のみなさん、西尾祥子（当館学芸員）
定員 10名
参加費 1,300円（浜通りと会津の両方の食が楽しめるランチ代）
申込方法 2025年12月25日（木）から受付開始します。
博物館受付カウンター、または電話・FAXでお申し込みください。
申込時に、ランチの主食「そば」または「うどん」をお選びください。
準備物 エプロン・三角巾・マスク

