



かごしまの味！

徳之島のパパイヤ料理編

※料理は写真とは異なることがあります。



Menu

- ・パパイヤと豚肉の炒めもの
- ・パパイヤの炊き込みご飯
- ・パパイヤのフライ
- ・パパイヤサラダ
- ・季節の野菜のみそ汁
- ・いんぎゅむ(はったい粉と黒糖のおやつ)



南国のイメージがある「パパイヤ」は、徳之島で多く栽培されている食材です。鹿児島市民にはまだ馴染みがないですが、近年、スーパーフードとして注目されつつあります。今回は、様々なパパイヤ料理を、徳之島出身の講師に教えていただきます。

日時 令和2年2月1日(土)10:00～13:30

場所 かごしま環境未来館 1階食工房

※11月より駐車場の再整備を行っており、一部使用できない区域があります。駐車場の混雑が予想されますので、できる限り公共交通機関のご利用をお願い致します。
ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解・ご協力の程よろしくお願い致します。

講師 芝 香織(かごしま郷土料理上級マイスター)

対象 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・姶良市に住むか、
鹿児島市に通勤・通学する18歳以上の人

※リニューアル工事に伴い、1～2月開催講座は託児ができません。ご迷惑をおかけしますが、ご理解の程よろしくお願い致します。

定員 25人(応募者多数の場合は抽選)

受講料 1人1,000円

準備物 エプロン、三角巾、手拭きタオル、飲み物、筆記用具

☆お持ちの方は、かごしまリユースポイントカード(当日作成可)

*申し込み方法等は裏面をご覧ください。

主催 かごしま環境未来館

◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

- ①講座名「かごしまの味！徳之島のパイア料理編（2月1日開催）」
- ②お名前（ふりがな）③性別・年齢 ※参加する方全員のお名前・性別・年齢をご記入ください。
- ④郵便番号、住所 ⑤連絡先（電話・FAX）⑥お持ちの方はEメールアドレス
- ⑦講座追加募集ご案内メールの受信希望（Eメールアドレスの記入が必要）

※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 1月22日（水）必着

*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

*メールでお申し込みの方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。

往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

【かごしまの味！徳之島のパイア料理編（2/1）申込書】 FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (男・女) (歳)
	(ふりがな) (男・女) (歳)
	(ふりがな) (男・女) (歳)
住所	〒
電話番号	追加募集ご案内メールの受信希望 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望
FAX	*定員に空きがある講座やキャンセルが発生した際に追加募集の案内をメールさせていただきます。受信を希望される方は、 kouza@kagoshima-miraikan.jp からのメールを受信可能に設定してください。
Eメール	

◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館 担当 いなとめ 稲留・うえの 上野

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

H P <https://www.kagoshima-miraikan.jp/>

休館日：月曜日

（祝日の場合はその後の最初の平日）

開館時間/9:30~21:00

（日祝日は18:00まで）

携帯電話・スマホからは
こちらから



◆アクセス方法

最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかの

バス停から徒歩約5分、

城西公園前バス停から徒歩約7分

鹿児島中央駅から

徒歩約20分

上記のバス停までの路線バスあり

コミュニティサイクルかごりんのポートあり

※地球環境保全のため、

公共交通機関利用のご協力をお願いいたします。

