

だ い ど こ DaidoCoひなた講習会



2025

Dec.

12月

「JAあつぎ本所にあるクッキングスタジオ「DaidoCoひなた」では、食の安全・安心や健康の大切さを伝えるため、組合員や管内在住の地域住民を対象に、新鮮な地場農畜産物を使った料理講習会や加工品づくり、手芸など、さまざまな講習会を開催しています。初めてでも、お一人でもお気軽にご参加ください！

対象：厚木市・清川村在住の方・JAあつぎ組合員

※一部の講習会を除いて18歳以上の方が対象です

会場：JAあつぎ本所4階（厚木市水引2-9-2）



発酵ショウガの料理講習会

12月9日(火)
10:30~13:00

すりおろしたショウガを発酵させた発酵ショウガ。体を温めたり、免疫力を高めるなど体に良い効果がいっぱいの発酵ショウガ料理を作ります。

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師：食とくらしのマイスター 山口 和美 氏

定員：先着25人(★初めての方優先枠あり)

キャンセル料：当日・参加費全額 / 12月2日～前日・参加費半額

参加費
税込

組合員 1100円
一般 1400円



●MENU●

- ・蒸ししゃぶのショウガドレッシング
- ・サツマイモのレモンショウガ煮
- ・ひき肉と豆のショウガピラフ
- ・ハクサイとカブ、卵の

ショウガスープ

※写真はイメージです



蒸し大豆 & おから味噌作り 講習会

12月18日(木)
10:00~12:00

厚木産の蒸し大豆と市内小野の三橋豆腐店の生おからで、二種類の味噌を作ります。

※ご自分の分を作ってお持ち帰りいただきます

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具・エコバッグ

講師：JAあつぎ職員 東海林 麻紀

定員：先着24人(★初めての方優先枠あり)

キャンセル料：当日・参加費全額 / 12月11日～前日・参加費半額

参加費
税込

組合員 1200円
一般 1500円



●MENU●

- ・蒸し大豆味噌680g
- ・おから味噌830g

※出来上がり量は目安です

※写真はイメージです



★お申込みについて～各講習会共通～★

申込方法：お電話にてお申込みください

申込先：JAあつぎ組織文化部生活ふれあい課 ☎046-221-6881（平日8時30分～17時）

申込期限：11月5日(水)から講習会開催日の3営業日前まで（先着順で定員に達し次第終了）

多くの方にご参加いただくため、★「初めての方優先枠」を設定しています。人数は若干名で講習会によって異なります。『初めての方』とはDaidoCoひなた講習会に参加したことがない方を指します。対象の方はお申し出ください。「初めての方優先枠」が定員に達しなかった場合は、キャンセル待ちから繰り上げます。

★お申込みにあたっての注意事項～各講習会共通～★

- ・講習会の終了時刻は概ねの目安です。進行状況により変更になる場合がございます。
- ・ご友人等、一緒に参加される場合でも、お申込は必ずご本人様よりご連絡ください。
- ・申し込み人数が一定数に満たない場合や天災や悪天候などにより、講習会内容は変更または中止となる場合がございます。
- ・材料の手配上、予告なく食材や内容を変更する場合がございます。
- ・お申込みをキャンセルする場合は、上記申込先まで必ずご連絡ください。
- ・講習会ごとにキャンセル料を設定しています。詳しくは上記キャンセル料をご確認ください。
- ・無断キャンセルおよびキャンセル料をお支払いいただけない場合は、以降のお申し込みをお断りすることがございます。
- ・お申込みいただいた個人情報は、DaidoCoひなた講習会および当組合事業に関する内容の情報提供等に使用いたします。
- ・講習会の様子を撮影し、JA広報誌やホームページ等の広報活動に使用することがございます。
- ・その他注意事項については、JAあつぎホームページをご確認ください(右記二次元コードを読み取るとHPが開きます)



JAあつぎ
ホームページ