

# 夏の和菓子レッスン

## 水無月と紫陽花の練り切り

京都で有名な和菓子の水無月は六月三十日に食べる風習があります。昔、氷は貴重で手に入れることが難しく、氷に似せて作ったお菓子を食べて夏の暑さを乗りきろうとしたとの由来があるようです。厄除けにもなる縁起の良いこの和菓子をぜひ作ってみませんか？



- 日時： 6月19日(水) 10:00~13:00  
講師： 南條 敦子 (はんなり和菓子 Labo 主宰)  
参加費： 1,000円(材料費含む)  
定員： 12名(多数抽選)  
持ち物： エプロン、三角巾、ふきん  
申込み： 講座名・郵便番号・住所・氏名と性別・年齢・電話番号を記入の上、  
往復はがきで送付するか、返信用はがきを持って窓口へ  
締切り： 6月4日 必着

若草台地区センター Tel 961-0811  
〒227-0045 青葉区若草台20-5

公益社団法人  
横浜市民施設協会



あつまる・つながる・笑顔になる