

# ふじのくにの“旬”を食べ尽くす会・番外編案内 —令和8年 第3回ハム作り会—

## 会の趣旨

- ・静岡県産食材の素晴らしさを実感し、ファンになり、地産地消を積極的に推進することを目的とした会です。大人だけでなく子供達に物を作ることの楽しさを伝えます。
- ・ハム・ソーセージ他、各種食材を用いた燻製を作り、出来上がった製品と豚肉の手料理の昼食を楽しみます。

## 日時

令和8年6月28日（日） 9：00～16：00 まで

## 場所

浜松市西区伊左地町 浜松市農村環境改善センター  
<アクセス> 車：東名高速道路浜松西インターより5分程度  
バス：遠州鉄道 舘山寺温泉行き、伊佐見橋下車（浜松駅より約30分）  
進行方向右側の建物です

## 材料費(昼食等)

大人3,000円/人、小学生500円/人、未就学児・無料  
当日のお土産は、当日作成のソーセージ、各種燻製品となります。

## 参加人数

15名程度（中学生以上）、小学生・未就学児は同伴扱い、参加人数に含まず・申込時に子供の人数をお知らせ下さい。

## 申込期限

下記のネット・携帯へ連絡ください。申し込み順の受付で、定員に達し次第受付を終了します（6月17日（水）まで）。

## 参加上の留意点

加工用の肉は各自2kgまでとします(分割してハム、ベーコン等数個にしてもOKです)。予め各自肉を購入、事前に漬け込みをして当日持参願います。参加者決定後、漬け込み液、漬け込み方法等は幹事より別途連絡いたします。お肉の購入につき、県内産・特殊肉にこだわりたい方は幹事にご相談下さい。会場は飲酒禁止のため、当日は作って食べる会となります。食べ物を扱いますので、衛生管理には十分注意してください。

関 哲夫 (090-5035-7462)  
申し込みアドレス : hamusishou@nifty.com