

甌島の食文化ストーリー

旅と暮らしと 食さんぽ^o in センノオト

海の向こうのハレの日ごはん。

つくって 味わって ふるさとを感じる一日。

甌島に受け継がれてきた郷土料理「すす」を、センノオトのキッチンで体験してみませんか。調理のあとは、島の一汁三菜のごはんをいただきます。

令和7年
11/23 (日・祝)
10:00～13:00

会場 九州電力薩摩川内複合施設 (薩摩川内市若松町 3-33)
センノオト キッチンスペース

定員 **12名** (先着順)

参加費 **1,000円**

持ってくるもの エプロン、三角巾、手拭き

「すす」は
島を代表する
郷土料理。
島の混ぜご飯です。

ストーリー
Ⅰ

講話

甌島の食文化ストーリー

魅力いっぱいの旅と暮らしと食さんぽ

ストーリー
Ⅱ

体験①

いただきますの「まえ」を知る

甌島の漁師が直伝、魚さばきのコツ！

体験②

甌島の郷土料理「すす」をつくる

ハレの日のごちそうを、センノオトで

ストーリー
Ⅲ

試食

ごちそうに恵まれて「いただきます」

島の暮らしや物語にふれながら、郷土料理をいただきます

注意事項

島の伝統的なつくり方に合わせ、生魚などを使用します。そのため、アレルギーや特別食への個別対応は行っておりません。体質や年齢に応じて、無理のない範囲でご参加ください。

申込方法

センノオト専用申込フォームからお申込みください。

お電話でのお申し込みもお受けいたします。

センノオトHP <https://sennooto-satsumasendai.jp/event/>

申込期限：令和7年11月16日



申込は
こちらから！



主催：甌島ツーリズム推進協議会 共催：手打漁業集落・甌島郷土料理研究会

運営および問合せ先 甌の旅ソムリエ協議会 (食文化チーム tel.090-9494-6628)