



鳥取県南部、岡山県境に近い中国山地にたたずむパン店「タルマーリー」。大自然の下、「野生の麹菌」を使った製法は世界でもここだけといわれます。野生の麹菌採取の方法から、こだわりの製法、菌の不思議な力、地域の仲間たちとつくる地域内循環の形で多様な話題を取り上げ、「今ここで、タルマーリーにしかつくりえないパンづくり」の秘密を全3回のオンライン講座で探ります。

講師

タルマーリー
オーナーシェフ
渡邊 格
女将
渡邊 麻里子

schedule

第1回 2022年12月16日(金) 19:00~20:30
「タルマーリー式パンづくり」

第2回 2023年2月17日(金) 19:00~20:30
「菌を育て、菌から学ぶ」

第3回 2023年4月21日(金) 19:00~20:30
「智頭町と歩む」

生産者になる旅 in 智頭町
(3回シリーズ・パンセット付き)

受付中 **8,800円**

すでにライブ配信を終了した回は見逃し配信でご視聴いただけます。
2022年11月2日に開催したモニター講座を収録した動画を1,100円(税込)でご覧いただけます。

7年ぶりに復活!

和食パン
& スコーン

本講座限定特典

酒種(野生の麹菌)を使い、生地にご飯をたっぷり練りこんだ「和食パン」が講座限定特典として7年ぶりに復活!



写真はイメージです

オンライン講座



よみうりカルチャー OSAKA 大阪市北区野崎町 5-9 読売新聞大阪本社内

<https://www.ync.ne.jp/osaka/mananto/>

学ント よみカル

検索

※この講座は、パソコンやスマートフォン、タブレット端末などを用いて受講するオンライン講座です。お申込み・お支払いともネットでの受付とさせていただきます。お電話でのお申込みはできません。



オンライン講座3回シリーズのご案内



Lesson
01

タルマーリー式パンづくり 12月16日(金)

タルマーリーのパンづくりの基本をじっくり解説。麹菌の採取から、酵母づくり、パン生地仕込みから焼成まで、「タルマーリー式長時間低温発酵法」の秘密に迫ります。智頭町に移転してから始めたビールづくりにもパンと深い関りが…!?



Lesson
02

菌を育て、菌から学ぶ 2月17日(金)

野生の菌と自然環境、人の営みとの関係など、オーナーシェフの格さんが専門書や実践を通して学び得た知識・知恵を教わります。菌と向き合う中で得た気づきは、働き方や人の育て方にも大きく影響し、パンづくりに繋がっています。



Lesson
03

智頭町と歩む 4月21日(金)

タルマーリーにとって、智頭町の自然環境や地域の人々との連携は欠かせません。地域の支援があってスタートしましたが、タルマーリーの移転により、地域側にも変化が起きています。パン屋として生活者として感じる智頭町の魅力、パワフルな2人がこれから智頭町でやりたいことなどを掘り下げます!

生産者になる旅 in 智頭町 ～野生の菌と山のパン屋の物語～

講座はスマホやパソコンでご覧いただけます。

開講日(3回シリーズ)

- 第1回 2022年12月16日(金) 19:00~20:30
- 第2回 2023年2月17日(金) 19:00~20:30
- 第3回 2023年4月21日(金) 19:00~20:30

受講形式

オンライン(ライブ形式、見逃し配信あり)

受講料

8,800円(税込、パンとスコーンの特典付き)



定員
100人

ライブ配信視聴申し込み期限

第1回:12/16(金) 正午 第2回:2/17(金) 正午
第3回:4/2(日) 正午

各回申し込み期限までにお申し込みされた方にライブ配信視聴用URLをお送りします。すでにライブ配信を終了した回は見逃し配信でご視聴いただけます。
なお、4/2(日) 正午に、見逃し配信を含めすべてのお申し込みを締め切ります。

※4/2(日) 正午までにお申し込みの方に特典のパンセットをお送りします。発送は4月中旬を予定しています。

お問い合わせ

よみうりカルチャー-OSAKA事業講座部 06-6361-3325
(10:00~17:00、月~金/土日祝は休み)

3回講座のお申し込み

●よみうりカルチャー-OSAKAホームページ

<https://www.ync.ne.jp/osaka/mananto/> からお申し込みください

学ント よみカル

検索



電話、ファックスによる申し込みはできません。

講座終了後、
オーナー夫妻に会える
1泊2日の現地ツアーも

野生の菌で醸すパンとビール「タルマーリー」を訪ねる旅2日間

2023年5月13日(土)・14日(日) お一人様 34,800円~41,800円

- ・タルマーリーのパン、ビール工房を見学
- ・厨房でピタパンづくり体験
- ・智頭の地場産業・林業の仕事の間近で見学
- ・宿場町として栄えた歴史ある街並みを散策
- ・「分宿」で智頭町の古民家に宿泊 ほか

現地ツアーの問い合わせ

株式会社読売旅行
西日本販売センター
電話 050-3133-4343
(9:30~17:30、月~日/祝日は休み)

