

フコの野沢菜漬けを体験しよう

みんなでお菜洗い！ 11月29日（日）10時30分～ 大町温泉郷入口にて

集ってお菜洗いをする場を温泉郷入り口に設けます。信州の初冬の風物詩「お菜洗い」をみんなで楽しみましょう！
初めての方には、当会の「信濃大町のつけものや」メンバーが、洗い方・つけ方を伝授しますよ。

アドバイザー：信濃大町のつけものや 地元大町・北アルプスの山麓の農家の女性たちの集まり。なるべく地の野菜を使い、
添加剤なども少なめにした漬物づくりを心がける。今後は、食育の体験メニューを提供して行くことも検討中。

参加するには…？

- 自分の家の畑のお菜を持参して洗いたい → どうぞ楽しんでってください。無料です。
- その場でお菜を買って洗いたい → 5kg一束 400円です。長靴とゴム手袋をお持ちください。
- 洗ったお菜だけ欲しいんだけど → 5kg一束 500円。手間代 100円だけくださいね。
- お菜はいらないけど、洗ってみたい！ → 待ってました、手伝ってください！
- 初めてだから漬け方教えて！ → 漬け方のレシピ用意しています。
桶があれば、ここで材料を購入して漬け込むこともできますよ。
- 県外のお客様には… → その場で即席漬けを作ってお土産にどうぞ！
- 漬物自慢のおかあさん → どうぞ、我が家の味を自慢に来てください！情報交換しましょう！

お話「魅力いっぱい大町の食ともてなしの心」

11月29日（日）13時～14時30分 温泉郷入口 くろべ路2階にて

講師：名倉光子さん NPO 法人とうもんの会理事長。高級温室メロンの生産農家でもあり、メロンショップやカフェを併設して『名倉メロン農場』としてブランドを確立しておられます。「とうもんの会」は、静岡県西部沿岸地域に広がる農村地域を舞台とした田園空間博物館「南遠州とうもんの里」において、農業体験や自然観察などの体験活動を通じて、地域農業が健全に継続されることの重要性、必要性を伝える活動をしており、静岡県の「協働による農山村づくり県知事賞」、全国農業農村整備優良地区コンクール「農林水産大臣賞受賞」などを受賞しています。

お菜の収穫から体験しませんか？

11月28日（土）10時～15時 大町市常盤須沼の畑にて
国道147号線沿いの直売所かたくり裏にある須沼公民館駐車場に集合です。
昼食を準備します。参加希望の方は必ず事前にお申込みください。



主催：大町温泉郷周辺地域団体連携協議会（ぐるったネットワーク） 協力：大町温泉郷観光協会
担当：信濃大町のつけものや、大町水物語の会

お申込み・お問合せ窓口：大町温泉郷ぐるったネットワーク 090-4161-3705

★★今後の講座・イベント情報はホームページをご参照ください。http://www.grutta.net/★★