

第1部



有機味噌づくりの会 &

第2部

炭火焼の田楽を楽しむ交流の集い

日時:平成30年1月28日(日)

会場:河北町溝延3区公民館ほか

★第1部 有機味噌作り 12:30 開始～
(場所は、後藤浩一さんの自宅作業舎)

☆第2部 田楽づくり交流会 17:30～
(場所は、溝延3区公民館)

(味噌づくりの後、第2部へ再集合でもそのままでも良)

指導講師:後藤浩一氏/2部の指導講師:井上征一氏、後藤雅司氏、鈴木俊一郎氏、松田伸一氏ほか



【第1部:有機味噌づくり活動体験参加】



自然志向の専業農家・後藤さん宅で、後藤さんが有機栽培した秘伝豆と手作りの山田錦で仕込んだ麴、沖縄荒塩で、自家用の至高の味噌を仕込む作業に体験参加させていただきます。

作業の後、参加した手造り味噌を1Kg600円で希望の分量を分けていただくことができます。

準備:食品用手袋、I.P.O.、帽子、味噌持帰容器、1kg当り600円で釣銭無いよう持参、防寒服装、作業は2時間ほど

持ち帰り分量は、お一人、できれば数キロの範囲内をお願いしたいな。

第1部だけでも、第2部から参加でもOK。山形・村山地方の食文化体験交流もお楽しみください。

【第2部:田楽づくりと田舎食文化楽しむ交流会】

幻の豆腐という堅豆腐や丸餅や鮎を本格いろりで焼き、「田楽交流会」で楽しめます。珍しい伝統田舎の食文化体験交流、ノンアルで十分楽しめますが、お酒愛飲家にはより極楽。(子どもは、食べ飽きたら、別室でオセロなど、室内ゲームで過ごせます。)

固っ苦しいこと一切なしの交流の集いです。

※参加費は、大人お一人2,500円、震災や原発事故避難者、帰還者は一家族500円、お一人だけの参加は300円でOKです。

特別企画☆本格名人の手打ちそば実演と試食。

山形県内に数人しかいない屈指の全麵協四段名人による蕎麦手打ちの妙技、蕎麦切り指南も。



名人による蕎麦切り指南

参加申し込み、会場等お問合せ先 ☎ ハチドリ一滴の会 八矢昭司 まで

TEL 090-7078-0648 又は、070-1148-1501 又は080-4512-5402

Email: hachidori-hachi@softbank.ne.jp

★どちらも準備が必要なので、お早めに申し込んでいただくと幸いです。