漬物作り体験 in 木曽



12／4 Fri

13:30-15:45

winter preservation food





写真提供：長野県農政部

御嶽山の麓に広がる木曽町。赤かぶの葉を乳酸発酵させた、塩を使わない珍しい漬物「すんき漬け」が特産です。

伝統食を次世代へ伝えようと活動する移住者の方や地元のお母さんに教わりながら、木曽で育まれてきた伝統野菜を使った漬物づくりを体験します。

木曽の風土が育んだ農と食の文化に触れながら、地域に受け継がれてきた保存食の知恵を学びます。

場所 ふるさと体験 木曽おもちゃ美術館

参加費 1,500円

定員 10名

※写真はイメージです。

体験内容は「すんき漬け」または「木曽菜の醤油漬け」のどちらかを予定しています。
今年は赤かぶの収穫量が少なく、今後の収穫状況や天候によっては、「木曽菜の醤油漬け」づくりとなります。

詳細・お申し込みはQRコードから　申込締切 11/30(月)まで

お問い合わせ
農ある暮らし相談窓口（株式会社 産直新聞社）
✆ 080-4949-5937　✉ noaru.nagano@gmail.com

主催 長野県 ｜ 共催 NPO法人ふるさと交流木曽 ふるさと体験 木曽おもちゃ美術館