味噌づくり

力 鶴 出 振 鶴ヶ岡に今なお伝わる 暮らしの知恵、匠の技、学んでみませんか。

2020年2月23日(日)9:30~12:30

京都美山※鶴ヶ岡

"山里の記憶"

伝承教室

「味噌づくり」

場所:旧鶴ヶ岡小学校(南丹市美山町鶴ヶ岡宮ノ前23-2)

「手前味噌」の語源でもあるように昔は 趣向をこらした自前の味噌を作る風習があり 各家庭で自慢していたそうです。みなさんも 友達に自慢したくなる味噌づくりしてみませんか?



味噌の匠

竹内 進さん

大工に猟師と様々な顔を 持つ進さん。祖母から受 け継いだ田舎味噌の味を 守り続ける匠の技をみっち り教わります。







「白もち」づくり

「白もち」とはただの白いもちではありません。 山の神様にお供えする特別なもの。伝統の「白もち」を今もつくり続ける匠にそのいわれを聞いて、食べてみてください。





鶴ヶ岡の体験イベント情報を発信します!!!











日 程

2020年2月23日(日)

時 間

 $9:30 \sim 12:30$

集合場所

旧鶴ヶ岡小学校

南丹市美山町鶴ヶ岡宮ノ前23-2 ※京都市内から車で約1時間半

参加費

2,000円

※鶴ヶ岡住民の方は1,000円

持 ち 物

 $1 \sim 1.5$ リットル容器 $\left(\begin{array}{c} 9 \\ 9 \\ \end{array}\right)$ かんだ味噌のお持ち帰り用

マスク、三角巾、エプロン飲料、タオル

定員/締切

20人 / 2月17日(月)17:00まで

お問い合わせ

IEL↓↓

0771 - 76 - 9020

(鶴ヶ岡振興会)

080-1497-6767

(担当 菊地)

 $F A X \downarrow \downarrow \downarrow$

0771 - 76 - 9021

(鶴ヶ岡振興会)

メール ↓↓↓

tsurusyo2016@gmail.com

フォーム ↓↓↓

https://ws.formzu.net/fgen/S779429/





※申込時にお名前・生年月日・緊急時に 連絡のつく電話番号をお伝えください。