

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。

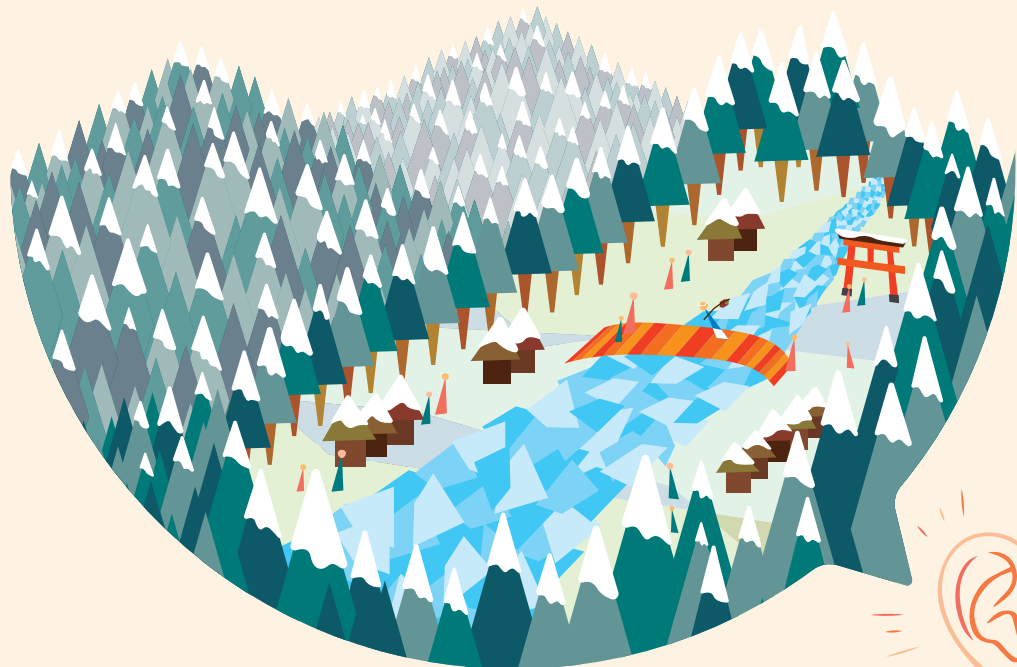


京都美山  鶴ヶ岡

"山里の記憶"

伝承教室

田舎の生活、体験してみたい！



山里の暮らしって、どんなだろう？



味噌づくり

2019年2月24日(日) 9:30～12:30

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

大矢 京子さん

家庭の味を守り続ける京子さんから匠の技をみっちり教わります。



↑↑↑大豆を炊いている間に↑↑↑

「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。



味噌づくり

日 程

2019年2月24日(日)

時 間

9:30～12:30

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

1,000円

※鶴ヶ岡住民の方は500円

持 ち 物

1～1.5リットル容器
(タッパーふた付きのもの。仕
込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18日(月)17:00まで

お問い合わせ

TEL ↓↓↓

0771-76-9020

(鶴ヶ岡振興会)

080-1497-6767

(担当 菊地)

FAX ↓↓↓

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/>



鶴ヶ岡の体験イベント
情報を発信します!!!



※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。