

News Release (1)



【平成 28 年 9 月 29 日 (木) 午後 2 時発表】

▼ 「“山里の記憶” 伝承教室」を開催します

▼概要

鶴ヶ岡地域には、かつて西の鯖街道と呼ばれた街道があり、昔からの伝統食として鯖のなれ寿司が伝わっているほか、地域の生産グループが伏見稻荷大社に大しめ縄を奉納するなど、文化的、産業的に価値の高い地域資源が多くあります。

それらの山里に伝わる伝統技術を、高齢者の知恵・技を活用して次世代に継承するため、「“山里の記憶” 伝承教室」を開催します。

1 回目は「洞しゃくなげグループ」の皆さんによる鯖なれ寿司の伝承教室です。美山町鶴ヶ岡地区に今なお伝わる暮らしの知恵、匠の技を学んでみませんか。

【日 時】 10月2日(日) 午前9時～正午

【参加費】 一般：1,000円、鶴ヶ岡在住の方：500円

【定 員】 20人

【主 催】 美山町鶴ヶ岡振興会

※ この事業は、南丹市市民提案型まちづくり活動支援交付金を活用して実施しています。

【お問合せ】 美山町鶴ヶ岡振興会 TEL 0771-76-9020

▼この記事に関するお問い合わせ

企画政策部 地域振興課 担当：梶原
(電話 0771-68-0019)

プレスリリースに掲載された内容およびお問い合わせ先は発表現在のもので、その後、予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

京都・美山

“山里の記憶” 伝承教室

美山町鶴ヶ岡地区に今なお伝わる
暮らしの知恵、匠の技、学んでみませんか？

参加費 ¥1,000
鶴ヶ岡にお住まいの方 ¥500

各回定員20名

鯖なれ寿司

10月2日(日)

匠:「洞しゃくなげグループ」の皆さん



若狭から京の都へ海の幸を運んだ「鯖街道」
古の旅商人の往来がもたらした鯖なれ寿司は
海の幸と山の知恵が融合した逸品です。



11月6日(日)

匠:「栃の里」の皆さん



そのままでは渋くて食べられない栃の実。
丹念にアクを抜き、もち米と一緒に餅つき。
するとあら不思議!どこか香ばしい風味の
栃もちが!驚きの技を伝えます。

栃もち



しめ縄

11月20日(日)

匠:「しめ縄グループ」の皆さん



世界中から注目されている伏見稻荷大社。
そこにかけている大しめ縄は、実は
鶴ヶ岡しめ縄グループ作!そんな匠たち
にお正月用のしめ縄づくりを教わります。

2017年

2月12日(日)

匠:大矢京子さん



日本人の生活に欠かせない味噌。
特別なことは何もない、けれど
その土地だからこそ生まれる味
がある。鶴ヶ岡の長く寒い冬、匠は
どんな味噌を仕込むのでしょうか。
目で、鼻でそして身体で感じる
教室です。

味噌



京都・美山

“山里の記憶” 伝承教室

参加費 ¥1,000
鶴ヶ岡にお住まいの方 ¥500
各回定員 20名



美山町鶴ヶ岡地区に今なお伝わる...

鯖なれ寿司 10月2日(日)

申し込み〆切
9月27日(火)

◆時間割

朝 9:00 洞公民館集合

【洞公民館】〒601-0763
京都府南丹市美山町豊郷湯ノ口33-2

鯖なれ寿司の仕込み方を教わります。

工程の説明後、実際に仕込みます。

昼 12:00 仕込み完了! 試食いただけます。



◆持ち物

- エプロン
- 三角巾
- マスク
- お茶



◆予約販売のご案内

教室で仕込んだなれ寿司は、熟成が必要なため、当日は持ち帰りいただけません。

後日お持ち帰りを希望される方は+800円でお受け取り予約が可能です。

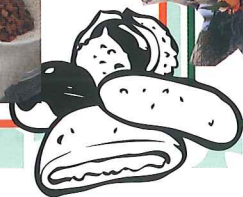
事前に匠が仕込んだ鯖なれ寿司を、教室当日に購入されたい方は、1,000円で販売しております。

教室申込時にご予約ください。

下記の教室も受講生募集中



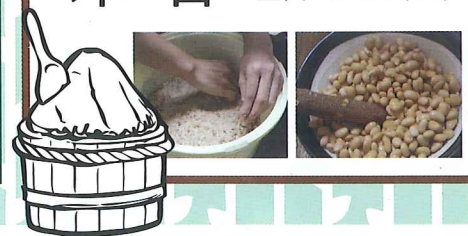
栃もち 11月6日(日)



しめ縄 11月20日(日)



味噌 2月12日(日)



申込み・問い合わせ

鶴ヶ岡の様々な情報。暮らしに関する質問もこちらへどうぞ!

下記事項をご記入の上、
電話・FAX・Mail・WEBよりお申し込みください。

- ・お名前とふりがな (全員) ・生年月日 (保険申込のため)
- ・連絡のつく電話番号 ・メールアドレス

TEL 0771-76-9020 (鶴ヶ岡振興会)

FAX 0771-76-9021 (鶴ヶ岡振興会)

MAIL tsurusyo2016@gmail.com

WEB <https://ws.formzu.net/fgen/S779429>

