

News Release (2)

【平成31年1月10日（木）15時発表】

▼味噌づくり教室参加者募集

■内 容

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？

今回は、味噌づくり。どこにでもある味噌も、鶴ヶ岡で仕込めばここならではの特別なものになるはず。

大豆を煮る間には、山の神様にお供えする白もちを作ります。

- 開催日時 平成31年2月24日（日）
午前9時30分～午後0時30分
- 開催場所 旧鶴ヶ岡小学校（南丹市美山町鶴ヶ岡宮ノ前23-2）
- 持ち物 1.0～1.5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
- 参加費 1,000円（鶴ヶ岡住民500円）
- 申込方法 2月18日（月）午後5時までに下記問合せ先にお申込みください。（先着20名）

※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。
- 問合せ先 鶴ヶ岡振興会 電話 0771-76-9020
FAX 0771-76-9021

◆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：古田（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。

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？

【主催】 柳野会

【協力】 鶴ヶ岡振興会



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。