



# 太陽と風と軒下の食文化 干し大根教室



「干し大根」は、旬の時季にいっぱい収穫した大根を上手に保存する方法として、昔から作られてきた寒冷地ならではの保存食です。教室では、昔ながらの方法で、身近にある稲ワラを使い、拍子切りした大根を編み込み、「干し大根」を作ります。また、「干し大根」を使った料理を味わいながら、調理方法を学びます。作った「干し大根」は、それぞれお持ち帰り♪



平成24年

1月24日(火) 午前10時～正午  
【受付】午前9時50分～

この花さくや姫プラザ

(所在地：栗原市志波姫沼崎南沖 452)



【対象】食に興味のある方18人 【参加費】2,000円 【申込締切】1月18日(水)まで ※定員になり次第締切  
【持ち物】エプロン、三角巾またはバンダナ、筆記用具、干し大根を持ち帰る袋(濡れても良いもの、30cm 四方位)  
【服装】動きやすく、汚れてもよい服装 【その他】3品程度の試食あり、それぞれ作った干し大根は持ち帰り

問い合わせ・申込先

くりはらツーリズムネットワーク事務局

TEL/FAX：0228-23-0050 EMAIL：kurihara.tn@gmail.com

定休日：毎週日曜日・月曜日、祝日 受付時間：午前10時から午後5時まで

主催



Kurihara  
Tourism  
Network

くりはらツーリズムネットワーク

主管



Food Tourism Lab.

くりはら食ツーリズム研究会