

伝承作物

それぞれの種の物語

2025

回 覧



お話会とミニ試食会

昔ながらの知恵と飛騨の風土が育んできた伝承作物。今回のテーマは「蕪」。その魅力や作り手の思いを一緒に聞いてみませんか？ お話のあとは、伝承作物を使ったミニ試食もご用意しています。素朴な魅力をお楽しみください。

〔お話してくださる方〕

種蔵紅かぶ生産者	荒谷さん
小無雁かぶら生産者	田口さん
ソヤ畦畑	森本さん

試食会協力
喫茶モンロー

2025 12/13

(SAT) 10:00~12:00

会 場：SATOYAMA STAY
(古川町武之町11-32)

参加費：500円

定 員：25名

WEBお申し込みはこちら

電話申し込みの方は下記まで



みんなで作ろう！ 飛騨の食 料理教室（発酵）



～飛騨に伝わる発酵の知恵を一緒に～

しな漬けの会 12/20（土）

美味しいけど、一人でつくるのは、苦手。
それなら、かめちゃんと一緒に作ってみま
しせんか。切って漬け込む直前までをみん
なでします。（仕上げは各自宅にて漬込み）

時 間 9：30～12：00

定 員 5名（先着順）

参加費 3,500円（材料費込み）

会 場 河合町公民館

持ち物 エプロン・三角巾
手拭きタオル



大根寿司の会 1/9（金）

昔ながらの発酵食「大根寿司」、それぞ
れの家庭の味がありますが、今回は「す
かな流」で！発酵の知恵とおいしさを一
緒に作りましょう。

時 間 13：30～15：30

定 員 8名（先着順）

参加費 5,000円（材料費込み）

会 場 SATOYAMA STAY

持ち物 重石ができる容器・エプロン
三角巾・手拭きタオル



12/20 申込



申込方法：申し込みフォーム

または電話申込（0577-62-9010）

主催：飛騨市食のまちづくり推進課

共催：工房すなか



1/9 申込み

