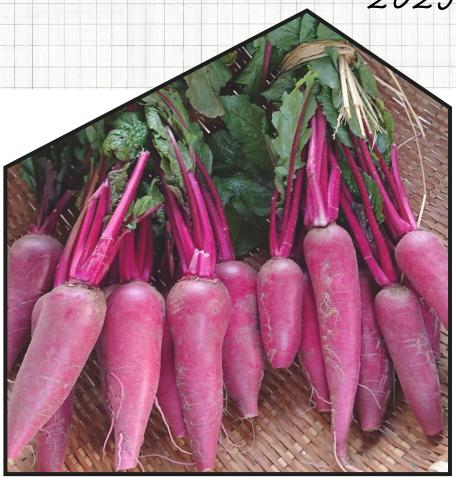
回覧

伝承作物

それぞれの種の物語

2025





### 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 森本さん ソヤ畦畑

試食会協力 喫茶モンロ 2025 12/13

(SAT) 10:00~12:00

会 場: SATOYAMA STAY

(古川町弐之町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~

# 12/20 (±)

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 河台町公民館

エプロン・三角巾 持ち物 手拭きタオル



# しな漬けの会大根寿司の会 1/9 (1)

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  $13:30 \sim 15:30$ 

定 員 8名(先着順)

参加費 5,000円 (材料費込み)

会 場 SATOYAMA STAY

重石ができる容器・エプロン 持ち物 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

