

News Release



【令和元年1月9日（木）午後2時発表】

味噌づくり教室 参加者募集

■概要

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。

- 日時 令和2年2月23日（日）午前9時30分～午後0時30分
- 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 1～1.5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 2,000円（鶴ヶ岡住民1,000円）
- 申込方法 2月17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。
- 申し込み・問い合わせ 鶴ヶ岡振興会 TEL(0771)76-9020・FAX(0771)76-9021

◆この記事に関する問い合わせ

地域振興部 地域振興課 担当：下田 TEL (0771)68-0019)

味噌づくり

【主催】棚野会

【協力】鶴ヶ岡振興会



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。



2020年2月23日(日)9:30~12:30

京都美山✕鶴ヶ岡

"山里の記憶"
伝承教室

「味噌づくり」

場所：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？

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现在のものです。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。



味噌の匠

竹内 進さん

大工に猟師と様々な顔を持つ進さん。祖母から受け継いだ田舎味噌の味を守り続ける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。



鶴ヶ岡の体験イベント
情報を発信します!!!



味噌 づくり

日 程

2020年2月23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

2,000円

※鶴ヶ岡住民の方は1,000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17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/>



※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。

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。