

そば打ち体験

祭事やお正月などに出すご馳走として、また、来客時などの"おもてなし"の料理として、秩父地方では多くの家庭で「そば打ち」が行われ、伝統的な郷土の味として親しまれています。今回の「そば打ち体験」では、そば粉8割、つなぎ粉2割を使う二八そばを地元の指導者にコツを教えてもらいながら、参加者自ら手作りします。

作ったそばは、その場で早速茹でて、昼食として味わうことができます。

あなた自身の心のこもったそばの味は格別かと思います。作った生そばの一部をそのまま持ち帰ることもできます。

なお、1人での参加も可能ですが、1組4人までとさせていただきます。

是非、ご賞味下さい。



【始めての方でもそば打ちにチャレンジ】



【打ったそばは、昼食として食べれます】

- ★開催日時 平成29年12月9日(土) 午前10時から午後1時まで
- ★開催場所 彩の国ふれあいの森埼玉県森林科学館 第一学習室
- ★参加費 一組につき3,000円(一組4人まで)
- ★定員(対象) 5組(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)
- ★申込方法 平成29年11月1日(水)から平成29年12月2日(土)までに埼玉県森林科学館(電話 0494-56-0026)までお申込みください。

「中津川いも」みそころがし体験

「中津川いもみそころがし」とは、秩父市中津川の特産「中津川いも」に特製みそをからめて食べる、地元で昔から愛されてきた郷土食の1つです。「中津川いも」は、じゃがいもの1種であり、小振りで表面の皮が赤紫色で、煮たり、蒸かしたりしても崩れないなどの特徴を持っています。標高四百メートル以上の山の斜面を利用した砂利畑で栽培され、土中の栄養分が少ないこと、水はけが良いことなどが、その生育条件と味わいの秘密と言えそうです。今回は、そんな「中津川いも」を使った郷土料理作りの体験が出来ます。是非一度、あなたも秘境の味を味わってみてください。なお、当日は昼食付き「中津川いもみそころがし、すりあげうどん」です。



【茹でた中津川いもとみそをからめます】



【昼食：みそころがし、すりあげうどん】

★開催日時 平成29年12月10日(日) 午前10時から午後1時まで

★開催場所 彩の国ふれあいの森埼玉県森林科学館 第一学習室

★参加費 1人につき1,000円

★定員(対象) 10人(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)

★申込方法 平成29年11月1日(水)から平成29年12月3日(日)までに埼玉県森林科学館(電話 0494-56-0026)までお申込みください。

栃餅つき体験

皆さんは、栃餅(とちもち)って食べたことありますか？ 栃餅は、アク抜きした栃の実をもち米とともに蒸してからつき、餅にしたものです。普通のもち米だけの餅よりも黄土色や茶色がかっており、粘りが少ないのが特徴です。栃餅に使用する栃の実は、栗と似ていて、煮たり焼いたりすれば美味しく食べれそうですが、残念ながらアクが強すぎてそのままでは食べられませんので、あらかじめアク抜きをして調理します。今回は、そんな手間の掛かった「栃の実」を使用して栃餅つきを体験し、ついた餅を持ち帰ることが出来ます。皆さんも自ら餅をつき、栃の実の風味を味わってみてください。



〔順番に栃餅つきを体験します〕



〔各自 あん餅(2個)を作ります〕

- ★開催日時 平成29年12月17日(日) 午前10時から正午まで
- ★開催場所 彩の国ふれあいの森埼玉県森林科学館 第一学習室
- ★参加費 1人につき1,000円(のし餅1枚、あん餅2個付き)
- ★定員(対象) 15人(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)
- ★申込方法 平成29年11月1日(水)から平成29年12月10日(日)までに埼玉県森林科学館(電話 0494-56-0026)までお申込みください。