

本場のいぶりがっこを学ぶ



主催

中和地域集落振興協議会

秋田県横手市、山内地域からお二人の「いぶりがっこ」生産者の方をお招きして作り方を教えていただきます。秋田県を代表する特産品「いぶりがっこ」。ぜひ、この機会に作り方を学んで、この冬作ってみませんか？

実は、蒜山は数年前からご当地グルメのご縁で秋田県横手市さんと交流が始まっています。ひるぜん雪恋まつりも、横手かまくらまつりからヒントをもらって始められました。

講師

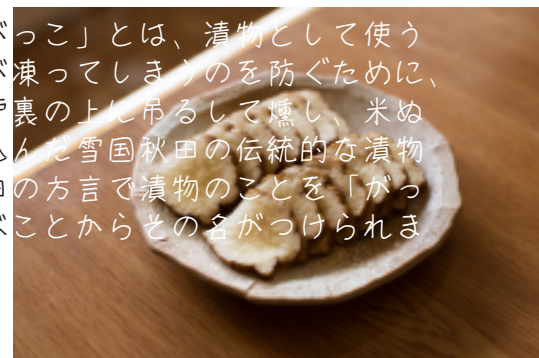
[山内いぶりがっこ生産者の会]
会長 高橋 一郎 氏



[山内いぶりがっこ生産者の会]
副会長 佐藤 健一 氏

いぶりがっことは

「いぶりがっこ」とは、漬物として使う干し大根が凍ってしまうのを防ぐために、大根を囲炉裏の上で吊るして燻し、米ぬかで漬け込んだ雪国秋田の伝統的な漬物です。秋田の方言で漬物のことを「がっこ」と呼ぶことからその名がつけられました。



開催日

2016年9月5日(月) 9:00～12:00

途中いぶり小屋見学あり

参加費

無料 定員 20名

場所

中和出張所2階

問い合わせ
お申し込み

真庭市役所蒜山振興局
地域振興課 担当：金田 (かねだ)
TEL (0867) 66-2511

交流会のお知らせ

ゆっくりお話しませんか？
講師お二人を交え、交流会を開催致します。

場所 津黒高原荘

時間 5日 18時～20時

会費 4,000円(飲み放題)

※ご自宅までの送迎あり