

四季の里だより



TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

3月の四季の里は…



◎年度末恒例の味噌加工！青大豆や黒大豆を使って作っている方もいらっしゃいました。今年の冬には熟成された美味しいお味噌ができるといいですね。

（※4月10日まで味噌加工が入っています。豆腐加工をしたい方は4月14日以降の日で予約をお願いします。）

◎『シフォンケーキ、第2回牛乳チャレンジ（バケツプリン、ピザ）、みそまる』の体験にたくさんの方が参加してくれました。第1回牛乳チャレンジのレシピは町のホームページにも掲載していますので、ぜひ牛乳・乳製品の消費にご協力をお願いします。

（※みそまる、バケツプリンはお手軽にできる体験です。「四季の里で体験してみたい！」という希望がありましたら、四季の里まで連絡をお待ちしています。）

製麺機を使って“生パスタ”に挑戦！！

四季の里にある手動製麺機を使って、乾燥パスタよりも小麦の風味が豊かで、もちっとした食感の「自家製生パスタ」の麺をいっしょに手作りしてみませんか。

今回はセモリナ粉と薄力粉を使った生地とミートソースを作ります。

すぐ食べる人もいますが、表面を乾燥させた後に冷蔵庫で2～4日程度寝かせてから食べると、また違った食感で美味しいみたいですよ。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※4月14日（木）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 4月23日（土）・24日（日）9時30分～（2時間半程度）
- 【参加費用】 1組800円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 両日2組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
2人前の生パスタとミートソースを持ち帰ります。

春を感じる“うぐいす餅”を作ろう！！

うぐいすに似た色や形状が特徴的な和菓子『うぐいす餅』。きれいな黄緑色をしていて、小豆あんを求肥で包み楕円形に整えて、左右両端を引っ張りうぐいすのような姿形に仕上げます。お店でこれを見ると「もう春だなあ」って思いますよね。

ちなみに「うぐいす餅」って名前は豊臣秀吉が名付け親なんですって。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※4月14日（木）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 4月16日（土）10時00分～（2時間程度）
- 【参加費用】 1組600円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 4組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
10個程度のうぐいす餅を作ります。

端午の節句に“かしわ餅”を作ろう！！

端午の節句の時期によく見かけるかしわ餅。あんの入ったお餅を柏の葉で包み、柏の葉独特の香りを楽しめる春の季節を代表する和菓子。

子どもの日には関西方面では「ちまき」、関東方面では「かしわ餅」が食べられ、ちまきは中国伝来、かしわ餅は日本発祥で江戸で生まれたそうです。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※4月20日（水）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 5月5日（木・こどもの日）10時00分～（2時間程度）
- 【参加費用】 1組600円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 4組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
8個程度のかしわ餅を作ります。