『里山ごはん食べに行こう』

如月①;《早春の餅料理》

のどかな里山景色の中で〝手作り〟にこだわりながら
素朴であたたかなお惣菜や郷土料理を教わる里山料理教室です。
毎回、季節や時期の行事をテーマにしたメニューを地元のお母さん達に
教わりながらみんなで作ってワイワイ試食。
2月は『お餅』。 昔から鳴子ではお祝いや何かの集まりの場に
必ず餅やふかしが並んだのだそう。貴重な餅米で作るそれらは
大事な「ハレの日の料理」だったんですね。 一般的に現代では
お正月くらいにしか食べないようになりましたが鳴子では折々で
食べられています。 今回は餅米をふかすところから始めます。
納豆、大根おろしや生姜しょうゆ、もちろんアンコも。
まじりっ気無し、100%餅米で作るお餅の味を是非お試しください！
自家製味噌を使ったアツアツ味噌汁も一緒にどうぞ。

【日時】2014年 2月2日(日)10:00～13:30頃

【会場】鳴子温泉 東鳴子集会場 (陸羽東線 鳴子御殿湯駅下車 徒歩2分
仙台駅より鳴子行直行高速ﾊﾞｽご利用の方は東鳴子赤湯ﾊﾞｽ停下車 徒歩5分)

【参加費】大人 3000円 子供 1000円 (作業道具貸、材料費、昼食費込)
※ 作ったお餅は持帰りいただけます。
【お問合せ、お申込み】日々温々 HPお問合せフォームよりメール送信ください。
http://hibionon.com/ または担当 鈴木まで(090-1772-1949)
※それぞれ2日前までのお申込みをお願いいたします。

【企画】〝温泉のある豊かな暮し〟 日々温々(ひびおんおん)
【主催】〝里山とまちを結ぶ〟 さとのわ