

「中津川いも」みそころがし作り体験

「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一つです。「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、その「中津川いも」を使った郷土料理作りの体験です。なお、当日は昼食付き「中津川いもみそころがし、ずりあげうどん」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、ずりあげうどん】

- ★開催日時 平成30年11月17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 1人につき1,000円(昼食付き)
- ★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30年10月1日(月)から平成30年11月10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。