

おつきりこみ作り体験

皆さんは、「おつきりこみ」を食べたことがありますか？ おつきりこみは、昔から秩父地域に伝わる郷土料理で、平打ちで太めの生うどん（茹でる前のもの）と、野菜と一緒に煮込む「煮込みうどん」の一種です。野菜と打ちたての生うどんを直接煮込むため、少しとろみのある煮込みうどんに仕上がります。今回は、野菜を切り、うどんを手打ちして、自ら手作り体験出来ます。お子様や初めて体験される方でも、地元の指導者が丁寧に教えてくれますので安心してご参加頂けます。これからの寒い時期にもってこの1品ですので、是非ご参加いただきその味をご賞味ください。

なお、当日の昼食は自ら手作りする「おつきりこみ」を試食します。



【おつきりこみ作り体験】



【野菜と一緒に煮込みます】

- ★開催日時 平成31年2月10日(日) 午前10時～午後1時
- ★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組(1組4人まで)につき1,500円(昼食「おつきりこみ」付き)
- ★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31年1月4日(金)から平成31年2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。