

# おつきりこみ作り体験

皆さんは、「おつきりこみ」って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。野菜と打ち立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いの一品です。

皆さんも手作り体験し、是非その味をご賞味ください。



【こね鉢での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 ①平成30年2月11日(日) ②平成30年3月11日(日)  
両日とも午前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 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 ①平成30年1月4日(木)から平成30年2月4日(日)  
②平成30年2月1日(木)から平成30年2月25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。