

ニシン漬けワークショップのご案内

このワークショップは集落で昔から行われているニシン漬けを作る過程を体験していただき、手作りの素晴らしさ、山村の暮らしの不便な楽しさを感じてもらえるものです。作ったニシン漬けはそれぞれ持ち帰っていただき約10日後から味わっていただけます。日が経つにつれ発酵が進み味わいに変化していくことを楽しんでください。

これは近畿農政局の農山漁村振興交付金を活用して私たち在原区の地域活性化を目的とした活動です。参加者はモニターとして、このワークショップの最後にアンケートにお答えいただきます。私たちはそれをもとにこのイベントをさらに良いものに改善していきますのでご協力をお願いします！

【対象】 個人から家族まで。定員5組。

【参加費】 無料

【スケジュール】 12月21日(土)

10:00 在原集落内

いなか暮らし体験施設 くくるとは に集合

自己紹介の後 講師の指導の下ニシン漬け

12:00 在原産のコシヒカリと豚汁で昼食

【アクセス】 滋賀県高島市マキノ町在原501

いなか暮らし体験施設くくるとは

お車の方→集落奥の村営無料駐車場

電車の方→9時30分マキノ駅着の新快速にお乗りください。

【持ち物】 汚れてもいい服 タオル

ニシン漬けを入れた樽を持って帰るための大きめの袋

【備考】 冬季につき必ずスタッドレスタイヤ装着ください。

施設には昼食に必要な食器類あります。

車で5分の所に白谷温泉八王子荘があります。

【申し込み方法】 [CONTACT](#) 内の「お問い合わせ内容」にイベント名、参加人数を記入して送信してください。

【連絡先】 080-8328-4081 福井