

6月
15



朴葉巻き作り体験

体験農園で作った、無農薬小豆であんこ作り
地元農家さんが作った米粉を、集落に生えている朴の葉を使って作ります

朴葉巻きとは・・・

長野県木曾地方の郷土菓子。米粉に砂糖を加え練った皮で小豆あんを包み、朴(ほお)の葉でくるんでいぐさでゆわえて蒸したもの。月遅れの端午の節句の祝いに作られてきた。

開催日 2018年6月16日

時間 14時～16時

参加費 1名 5,000円

定員 5名(申込順)

申込締切 2018年5月31日

場所 長野県木曾郡木曾町新開634・旅情庵

講師 木望農会メンバー(地元のお母さん方)

用意するもの エプロン・三角巾(バンダナ等)・持ち帰り袋

申込・お問合せ

E-mail info@life-kiso.com

TEL 090-6183-5019 (事務局:木村)

HP・Facebook検索 【山と暮らそう】