



Experience #11
文化



山のふるさと村

Theme 伝統食づくり

日本では古来より、保存食をはじめ自然の力を活用した食文化が育まれてきました。西多摩の山奥で、先人の知恵が詰まった伝統食を学んでみましょう。

二月

味噌 あい

発酵文化として古くから日本に息づく味噌づくり。「手前味噌」という言葉の通り、作り手による味わいの違いも手づくりの楽しみです。



六月 ヤマメの燻製 あ

燻製の魅力は、木の香りをまとった独特の風味と凝縮された旨みです。奥多摩の清流で育ったヤマメを自ら釣って手づくりします。



自然との暮らしと結びついた食文化を楽しく伝えていきたいです。



山のふるさと村 講師・坂本さん

昔ながらの暮らしを感じる 伝統食づくり

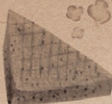
先人たちの知恵と工夫が詰まった日本の食文化は、自然とうまく共生する中で育まれてきました。豊かな四季を感じながら、身近な伝統食にふれてみましょう。



十月〜十一月

こんにやく あい

ぶるぶるした独特な食感の正体は、毒抜きと凝固のために混ぜる石灰と食物繊維。身近な食材に隠された不思議を体験できます。



十一月 干し柿 あ

生では食べられない渋柿も、干すと渋みが抜けて甘みが抜群に。紐でつないだ柿を、お家で吊るして完成させます。予約不要。



十二月〜二月

漬け物 区

保存性を高めるとともに香りが旨みも向上させる保存食、漬け物。地場野菜を使った「たくあん漬け」か「わさび漬け」が選べます。



ここで体験できます

あ 奥多摩湖畔公園 山のふるさと村 奥多摩町

奥多摩の自然に親しみながら参加できる体験プログラムが盛り沢山。食文化はもちろん、木工や石細工などのクラフトも体験できます。



☎0428-86-2551 森奥多摩町川野1740 ☎9:00〜16:30/無休

い 檜原村地域交流センター「森の学校」 檜原村

地元の方々を講師として招いてさまざまな体験教室を開催。地域のお母さんたちと交流しながら、昔ながらの郷土料理などを学べます。



☎042-598-0069 森檜原村403 ☎9:00〜16:30/火曜休館(7・8月を除く)