

# 冬の保存食

## 「凍み大根」を作ってみよう！



いわき市でも特に寒い土地である上三坂では、昔から冬の保存食として「凍み餅」「凍み大根」が作られています。今回は短時間でできる「凍み大根」作りを体験していただき、その土地の風土に合った保存方法を学びます。経験豊かな女性たちが指導いたします。また美味しいランチもお楽しみに。 上三坂地区スタッフ一同

### 開催日時

2024年2月4日（日）

9：30集合（10時～13時頃）

会場「治療院カフェ」in OJONCO館

（いわき市三和町上三坂字中町86-1）

参加費 お一人1500円（ランチ付き）

- ・畑で大根掘り～大根の皮をむきカットし紐付け
  - ・水につけて屋外に吊す（約1ヶ月ほど自然乾燥）
  - ・出来上がり次第お渡し
- 郵送（別途送料）もお受けいたします

主催：上三坂地区（代表 田子保浩）

協力：凍み餅保存会のみなさん

連絡先：070-2431-0578

メール：chiryoincafe@gmail.com

令和5年度地域創生総合支援サポート事業集落活性化事業

