

「スローフード佐賀・三瀬村」大豆イベントのご案内

山里三瀬もいよいよ秋が深まってまいりました。皆様いかがお過ごしですか？

さて、昨年の豆腐作り、大豆製品の手づくりワークショップに引き続き、今年もダイズというくくりでダイズへの更なる探求を味わう企画をご用意しました。

私たち日本人にとってのダイズ。それはあまりにもなくてはならないもの。一人当たり年間 6.8 キロもの大豆製品を私たち日本人は食べています。しかし昭和 22 年に 97%であった大豆自給率は今年 5%になり、ほとんどを海外に頼っています。そのような中でも国産大豆、地元大豆に手間を掛けて育てている農家と加工する生産者がいます。その人たちと都会の生活者を楽しくくみと場で繋ぐことが、お互いのいのちや暮らしを助け、日本人に染み込んでいるダイズ文化の価値を感じさせてくれるでしょう。大豆生産高上位のこの佐賀において、日本人のお肉たるダイズをもう一度手元に引き寄せ、大豆の食べものの作りを楽しみたいと思います。

そこで今回は、わらに付いた納豆菌だけで作るかつて食べていた本物の納豆づくり、昨年大好評のコトコト大豆から絞った出来立て豆乳づくり、そしてもちろん中島先生による天然にがりによる豆腐作り、石臼で挽くあまりに香ばしいきな粉づくり、などをいたします。

もちろん材料はすべて地元の有機栽培大豆をたっぷり使います。そして薪で焚いた新米のご飯と、皆で作ったおかずといただきます。

今回も作るどころから全員で楽しもうと思っておりますので、ご一緒に参加いただけたら幸いです。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

平成19年11月吉日

スローフード佐賀・三瀬村

Tel 0952-56-2141(どんぐり村内)

記

1. 日時 12月1日(土曜日) 10時~14時半(終了後はどんぐり村でおくつろぎください。)

2. 会場 佐賀市三瀬村 2234-67

三瀬ルベール牧場 どんぐり村内 無料休憩所(入口より徒歩で約10分、森のオーベルジュ下)

会場に10時に間に合うようにお越し下さい。

(入口窓口にてスローフード参加の件をお伝えください。入場料金は会費に含まれておりますので、窓口ではお支払されずに、その場ではお名前のみお伝えください)

3. 会費 中学生以上おひとり様 1,500円(恐れ入りますが材料費を頂いております)

4才以上~小学生のお子様 200円(どんぐり村入場料のみ)

4. 服装 当日はお米を薪で炊き、豆腐・納豆・ごはん・味噌汁を作るところから皆さまにもご参加いただきたいと思います。動きやすく、くれぐれも暖かい服装でお越しください。

5. ご持参していただく物 おはし、お味噌汁のお椀、エプロン、(必要な方は筆記用具、メモ)をお持ちください。