

土佐の料理伝承人が伝える高知の郷土料理

# 田舎ずしづくり体験

津野町 久保川生活改善グループのお母さんたちと作る「田舎ずし」。田舎ずしは、高知県の山間地域で作られてきましたが、地域によって具材や味付けが違います。なんとと言っても田舎ずしは、ヘルシーで色鮮やか！食べてヨシッ見てヨシッ！の美しい高知の郷土料理体験にチャレンジしてみませんか？

さらに、野菜だしと手作り田舎味噌を使った「味噌汁作り」も体験できます！

※写真はイメージです

## 料理伝承人とは

高知県内の各地域で郷土料理について卓越した知識・技術等を有し、伝承活動等に取り組んでいる方々で、高知県の食文化を伝承していくとともに、新たな発想と視点により地域食材を活用した高知の食文化を創造する役割を担う方々です。

### ◆体験内容

田舎ずしの具材の下ごしらえは済ませているので、酢飯を握って具材を乗せて田舎ずしを作ります。そして、地元で作った手作り味噌の味噌汁を作ります。完成したら、昼食としてみんなで試食タイム！

体験料金

おひとり 2,500円(税込み) / お合支払いは、現金のみ

所要時間

1時間30分(田舎ずし作り+味噌汁作り+昼食+片付け)

体験場所

津野町農村体験実習館 葉山の郷(津野町かわうそ公園内)  
(高知県高岡郡津野町永野251-1)

予約受付

希望日の1週間前までに申込みください。

受入人数

5名~20名(小学生以上) / 小学生は保護者同伴。

準備物

エプロン (三角巾、手袋、マスクはこちらでご用意致します。)

※アレルギー食材・・・小麦・大豆・ごま



体験担当：さえちゃん

田舎ずしを知っちゃう？野菜で作るがで。野菜のお寿司と、手作り味噌と野菜だして作るお味噌汁。ヘルシーで美味しいき、ぜひ体験しにきてや。

## ■お申込・お問合せ

久保川生活改善グループ 岡崎  
TEL:090-1323-5940(受付時間 9:00~16:00)  
Mail: meruchan798.@yahoo.co.jp

## ■予約キャンセルについて

キャンセル料は、前日から発生します。  
予めご了承ください。  
※前日/当日 : 100%