

体験内容

- ・地域の料理文化や調理方法を知り、地方への関心・理解を深める
- ・調理を実践し、食の大切さ、苦労を学ぶ
- ・地域（山村）の人たちとの交流を通し、コミュニケーション能力が高まる

SDGs



体験情報

所要時間：1～2時間

期間：通年

最大人数：10～20人

雨天時等：影響なし（室内での体験）

準備物：エプロン、三角巾、タオル

事業者（インストラクター）：野尻 三郎

プログラム

1. 講師による説明
2. 豆乳を温める
3. にがりをまぜて凝固させる
4. パックに流し込む
5. 完成、試食