餅つき

日高川町

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 ※完全予約制、１回につき１組のみ
雨天時等：特になし
準備物：エプロン、三角巾、タオル
事業者（インストラクター）：生活研究グループ
（飯盛グループ）岡田 裕子
（五月グループ）西 さおり
（かたばみグループ）原 幸代

プログラム

1. 蒸し上がった餅を臼に入れる

2. 体験者が杵を使い餅をつく

3. つき終えた餅を丸める（希望があればあんこ等を入れる）

4. 完成、試食もしくは持ち帰り