

とうもんの里 5月号

食

旬を楽しみましょう

新じゃがいも

どうやっても美味しいですね。
さて、こんな食べ方は如何でしょう。
薄くスライスして、サッと茹でます。梅干しと絡めたり
酢味噌や、柚子みそ、茶葉の佃煮など、手作りの保存食で楽しんでみてください

地域の食文化伝承

鯉茶漬け

5月 新茶が終わると
ホイロあげ

この時期に、海にはマル
とよばれる鯉がやってき
ます。
大振りに切った刺身をア
ツアツのごはんに乗せて
新茶を注ぐ。サイコー！

五月晴れは緑色 まぶしいほどのみどりは緑・碧・翠の
文字に表されるようにいろいろな色で心を和ませてくれます。
新茶はもう飲まれましたか？

今年は桜もお茶も15日位早く、温暖化の影響かと素直に
喜べない気がしています。

マスク姿も当たり前になりましたが、アレルギーでやれない
方もいるのだそうです。そんなあらゆる差別をなくしあたたか
い心でコロナに負けない社会をとはじめられたシトラスリボン
プロジェクトに多くの方の募金をいただき、4月8日医療従事者
の皆さんに花束をお渡ししました。5月末までです。ご協力の
ほど宜しくお願い致します。

新茶まつり

5月1日(土)・2日(日)

新茶の詰め放題
新茶おこわ振る舞い
茶娘に変身？
茶摘み体験

雨天の場合は、茶娘・茶摘みは中止

イベント

食加工体験

1日茶葉の佃煮づくり
2日抹茶入り柏餅づくり

いろいろな鳥の声
カエルの声が賑やか
なってきたね。
ぬりえの僕も素敵だっ
たね。
ありがとう！



講座

初夏の寄せ植え講座

5月8日(土) 13:30～
講師 グリーンスコップ
富田規与美さん
受講料 2000～3000円
要予約

朝採り市

毎週金・土・日
9:00～17:00



そば打ち体験講座

5月16日(日)
10:00～12:00
講師:石津そば打ち同好会
受講料:1300円
エプロン・バンダナ・マスク
2人前を持ち帰り
要予約

■お申込み

TEL 0537-48-0045

FAX 0537-48-0020

Email toumon@aioros.ocn.ne.jp

※講座・体験は一回毎のお申し込みとなり有料です。
グループや団体での活動も大歓迎です。ご相談ください。

とうもんの里 総合案内所

[開館時間] 9:00～17:00

[] 毎週火曜日

[休館日] 年末年始 12月30日～1月3日

〒437-1305 日

ホームページ 掛州市山崎 233

Facebook

とうもんの里

コロナ感染予防のため、状況によって変更する場合がございます。
お客様にはご不便をおかけしますがご理解ご協力の程お願い申し上げます。