

とうもんの里 8月号

食

旬を楽しみましょう

生姜の佃煮

大生姜 1k
 塩 大さじ4~5
 しょう油 200cc
 砂糖 400g
 酒 250cc
 鰹節けずり30~50g
 ごま 少々

作り方はとうもんの里で

地域の食文化伝承

七夕・お盆

笹に短冊を飾り、スイカやまくわうりなどを盆にのせ天の川に願いをかけました小豆飯を供えるお宅もありました。

お盆のお供えは宗派によっていろいろです。

ナスと瓜のお精霊さま。おはぎ、そうめん、てんぷらなど季節の物がそろいます。

全国のあちこちで水害が相次ぎ、そのたびに山の開発行為が問題となります。山はそこにあるだけで、私たちの暮らしに大きな役割を果たしてくれています。

とうもんの里でも、掛川市の「熱海市伊豆山土砂災害義援金」に協力し、募金箱を設置しています。8月31日までですので、ぜひ皆様のあたたかいお気持ちをお寄せください。

この地域に被害がなかったことを感謝し、他人ごとではないことに気づき、災害に備えることが、犠牲になられた方々への追悼の思いと重なります。酷暑の中、搜索や復旧に関わってくださっているすべての方々に感謝いたします。

*とうもんの里は掛川市・袋井市・磐田市の農業の魅力と農村の良さを伝える案内所です。

講座

そばうち体験講座

8月8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



朝採り市
 毎週金・土・日曜日
 9:00~17:00

イベント

新米まつり

9月18・19日開催

新米食べ比べセット販売

おむすび定食など

企画中

とうもんの遊具

ブランコ・竹うま・たけぽっくり・ゲーム・トランプ等々、全部静大生の手作りです。

5年前からとうもんの里には、地域で学ぶために、静大生が来ています。先輩達で作った遊具に手直しやアイデアをくわえています。皆さん、ご自由にお使いください

わら小屋の藁が
 取れてスッキリ!
 池もきれいになりました



■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

[休館日] 毎週火曜日

年末年始 12月30日~1月3日

〒437-1305 掛川市山崎 233

ホームページ
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。