



2017/01/24

くらなび農園

～第8回収穫大感謝祭～



祝 2017年

1月22日(日) 曇り

年に1度のくらなび農園収穫大感謝祭も、今回で第8回を迎えました。毎年お天気が心配されますが、今年は積もっている雪も少なく、雨や雪も降らず餅つきにはまずまずのお天気でした。くらなび農園会員、いつもご協力いただく地元「河和田東部美しい山里の会」の皆様、くらなびスタッフあわせて35名(大人25名、子ども10名)が参加しました。

「河和田東部美しい山里の会」の方々には、農園のもち米を使った餅つきをご担当いただきました。まずかき餅用(えび、大豆、ゴマ)、その後、本日食べるおろし餅・あんこ餅をつくりました。農園会員の子どもたちは、おろし餅用の大根おろしやイモ餅作り。お父さんや子どもたちも餅つきを行い、大歓声です。

お昼ごはんは、おろし餅、きな粉餅、よもぎあんこ餅にイモ餅と、餅づくし。農園で収穫した大根、白菜、ねぎ、サトイモの入ったイノシシ肉たっぷりのシシ汁は、ここでしか味わえないごちそうです。

おいしい漬物や「やまうに」の差し入れもあり、味わい豊かな収穫大感謝祭となりました。



親子でべったん!



お父さんが大活躍しました



きな粉餅をつくっています



これは、かき餅用



脂がのったおいしい
しし肉を鍋に大量投入!



大根をおろし中。必死の形相です。



いのしし汁、サトイモ餅、おろし餅、きな粉餅、よもぎあんこ餅、お漬物、餅づくしの馳走です!



サトイモとお米でつくったサトイモ餅を、みんなで作ります。平たく丸めたら、ホットプレートで焼き、味噌をのせて完成。



農園のめぐみに感謝し、
いただきま〜す!



お餅を食べながら、女子会。

次回くらなび農園は2月19日(日)。味噌づくりをします。くらなび農園でつくるお味噌はおいしいと大評判! ひと夏過ぎたらおいしい味噌をご賞味あれ!