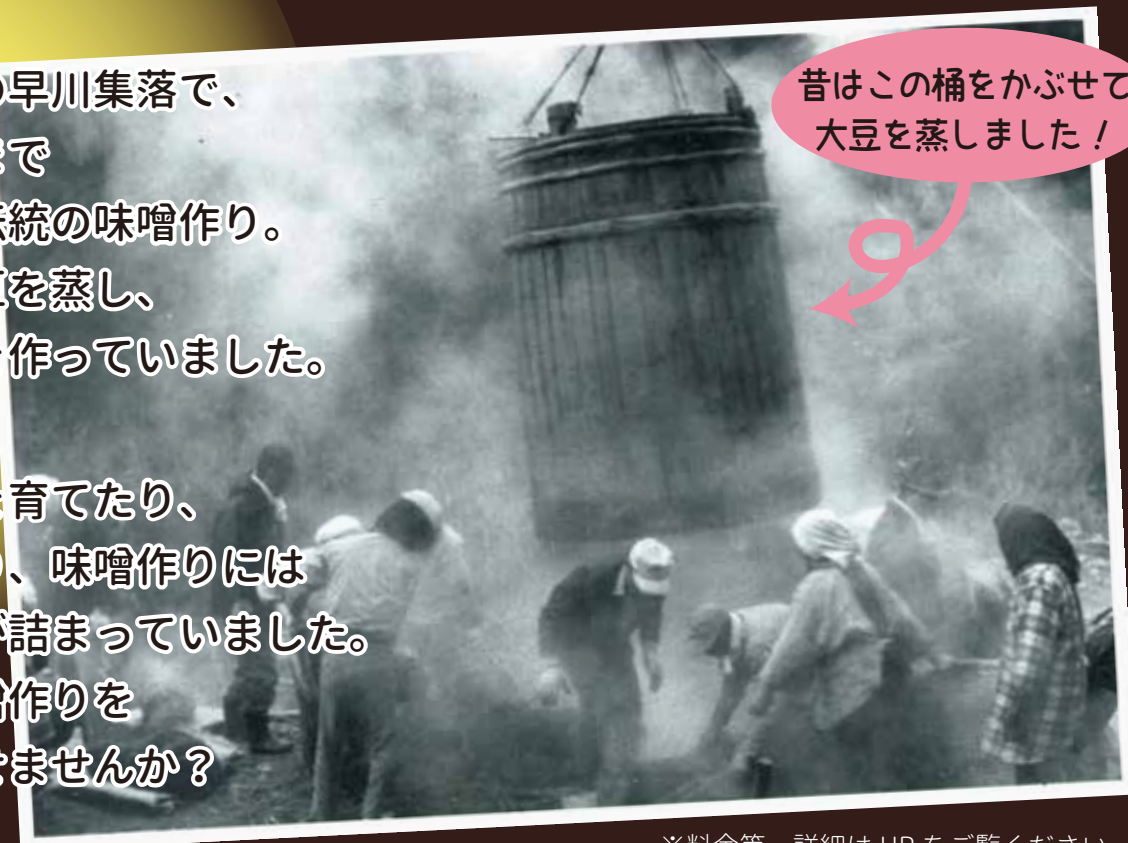


三里地区早川集落伝統の 味噌作りを復活させよう！

山梨県早川町の早川集落で、
昭和50年頃まで
行われていた伝統の味噌作り。
大きな釜で大豆を蒸し、
集落中の味噌を作っていました。

昔はこの桶をかぶせて
大豆を蒸しました！

美味しい大豆を育てたり、
石垣を組んだり、味噌作りには
昔の人の知恵が詰まっています。
この伝統の味噌作りを
一緒に復活させませんか？



※料金等、詳細はHPをご覧ください。
※日程は変更になる場合があります

イベント情報

第1回・3月27日
畑に電柵を立てよう！



大豆の天敵はサル！
サル避けのために、
畑に電柵を立てま
しょう！

第2回・6月22日(土)
大豆の種まき祭！



味噌の材料になる大豆
を育てます。
たくさん収穫できるよ
うに、早川の地大豆を
まきましよう！

第3回・7月27日(土)
草取り祭&生きもの観察



農薬を使っていない大
豆畑で、草を取りなが
ら、畑に住む生き物を
探してみよう！

第4回・10月26日(土)
枝豆収穫祭！



蒸し釜の準備をし
たり、大豆になる前
の枝豆をみんなで
いただきます！

第5回・11月23日(土)
大豆収穫祭！



ついに大豆の収穫で
す！収穫した大豆は
干して乾燥させます。

第6回・12月14日(土)
石垣を直そう！



桶を乗せる石垣を直
します！石積み
のブ口と石垣づく
りをしてみませんか？

第7回・2月23~24日(日~月)
お味噌を作ろう！



いよいよお味噌を作
ります！一晩かけて
じっくり豆を蒸し、
麴と混ぜましよう！

◆参加申し込みはこちら◆

主催：NPO法人早川エコファーム 事務局「おばあちゃんたちの店」
〒409-2704 山梨県南巨摩郡早川町大原野 221 TEL：0556-48-2817

E-mail：info@eco-farm.or.jp

共催：三里地区振興協議会
協力：峡南農務事務所、早川町、
早川区、ヘルシー美里



公式HP



Facebook



Instagram