

昔の味噌造りの様子



第2回 三里地区早川集落伝統の 味噌造り復活祭!

南アルプスの麓、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味噌造り。大きな「かぶら桶」で大豆を蒸し、集落中の味噌を造っていました。そんな伝統の味噌造りを復活させるべく、去年は、遊休農地を開拓したり、かまどを修復したり、沢山の人が関わり合いながら取り組んできました。今年も「はやかわ大豆」を栽培・収穫するところから、味噌造りをしてみませんか？

年間イベント予定



①大豆の種まき祭!

7月4日(土)

味噌造りは大豆から！早川伝統の地大豆は大粒で甘いのが特徴。たくさんまきましましょう。



②草取り&生きもの観察

7月25日(土)

農薬を使ってない畑で、雑草をとったり、畑に棲む生きものを観察してみましょう。



③枝豆収穫祭!

10月24日(土)

大豆になる前の枝豆をちょっとだけ収穫して、味見してみましょう！

※別途食費が必要



④大豆の収穫祭!

11月22日(日)

成熟した大豆を収穫し、「うま」にかけて乾燥させ、脱穀します。



⑤伝統の味噌作り!

2月27~28日(土~日)

いよいよ味噌造り。ひと晩かけて大豆を蒸して、味噌にしましょう。

※別途材料費が必要

<お申し込みはこちら>

NPO 法人早川エコファーム TEL&FAX : 0556-48-2817

〒409-2704 山梨県南巨摩郡早川町大原野 221

HP : <http://www.eco-farm.or.jp/> E-mail : info@eco-farm.or.jp

<参加費> 1回参加すると、味噌造りの材料費が割引に!

◇エコファーム会員は無料 (体験会員・大人1,000円~)

◇一般大人・1,500円 小人・1,000円 幼児・無料



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