

四季の里だより

2月

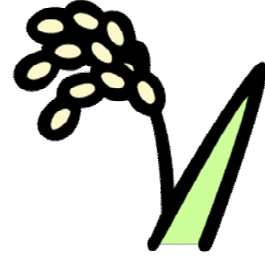
TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

○開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

お米消費拡大!



鷹栖のお米(うるち米)で餅作ろう!

ぺったんこ~



① うるち米でお餅作り

もち米を使わないで、普段食べている白米(うるち米)を使ってお餅を作ります。作り方は、白米を蒸して四季の里にある大きな餅つき機でつくだけです。

見た目はもち米で作ったお餅と変わりませんが、食べると違いがわかります。べこ餅、五平餅、韓国ではトッポギなども、うるち米で作る餅で有名ですね。

今回は作ったお餅を参加者で分け、その場で食べて余ったお餅は真空パックで持ち帰ります。当日は、あんこ餅・みたらし団子・フレーバーで楽しむ焼き餅など、数種類の食べ方を準備してお待ちしています!

- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838) ※2月15日(水)申込締切
- 【加工日時】 2月19日(日)10時00分~12時00分
- 【参加費用】 1,000円(5kgのお米で作ったお餅を4組で分けます)
- 【用意する物】 帽子又はバンドナ、エプロン(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)
- 【募集人数】 4組(先着順)