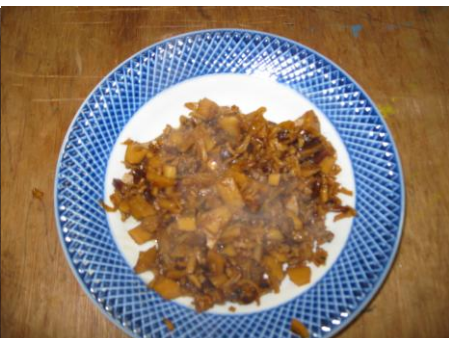


尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、平成 23 年 11 月 27 日（日）、ふるさと森林公園学習展示館において「第 4 回神話の里さくらおろちの食べごと塾」を開催しました。



今回の主役は「すもじ」です。干し大根、しいたけ、じゃこ、たけのこなどを細かくきざんで煮しめます。ごはんはふつうよりややかために炊いて、塩、酢、酒を加えて混ぜます。この酢飯に具を混ぜて出来上がりです。主にまつりの時に食べられました。鳥団子汁と里芋のおやきも作りました。



午後は、「切り干大根」に関しての話がありました。縦切り、横切り色々あります。昔はわらに編んだり、ざるで干したりしましたが、今はハンガーに干したり、網かごでつるしたりしています。その後、針供養の時に食べられた「八日焼き」づくりをしました。おいしいお茶の時間を共にして第 4 回は終了しました。