

近江の伝統野菜 伊吹大根 を知ろう



近江の伝統野菜のひとつ、伊吹大根。特有の刺激的な辛味があるが辛すぎず甘みがあるのが特徴です。

肉質は緻密でしっかりしているので煮崩れしにくく、煮物でも美味しくいただけます。

お尻は丸くて根は太短く、末端が尻尾のようなところから、別名ねずみ大根とも言われます。

第1回

2020年 **9/13** (日)

10:30 ~ 14:30 雨天決行

おひとり様 **2,500**円(税込)
(お弁当付き)

【内容】 伝統野菜の伊吹大根について
種まき

※第1回のみご参加の方には伊吹大根3本を送付させていただきます。(送料着払い)

第2回

2020年 **11/3** (火・祝)

10:30 ~ 14:30 雨天決行

おひとり様 **3,500**円(税込)
(伊吹蕎麦の昼食付き)

【内容】 伊吹大根・余呉の山かぶの収穫
漬物作り (大根・かぶ)

※第2回のみご参加の方は材料費として参加費の他に1,000円をお支払い下さい。

会場 ウッディパル余呉 森林文化交流センター **マスクの着用をお願い致します**

定員 各回 25名 要予約 (連続参加が望ましいが、単日でも可能)

持ち物 汚れてもいい服装、帽子、長靴、タオル、飲み物、雨具(雨天時)、エプロン(2回目のみ)

※当日が荒天の場合、種まき及び収穫は主催者側で行います。

お問い合わせ

みやまの物語協議会

事務局：株式会社ロハス長浜

TEL：0749-86-3821

info@miyama-no-monogatari.jp