

長野県立大学と村民で考える!!

王滝村食文化継承事業

～しょうゆ豆料理教室～

開催日 12/11 木

調理場所：保健センター
時間：8：00～13：00頃

参加費無料
申込不要

内容 王滝村の郷土食である「しょうゆ豆」の調理法を学びます。本イベントの重要な取り組みとして、「しょうゆ豆」の調理技術を後世に正確に伝えるため、調理の全工程を記録する動画撮影を行います。撮影された映像は、編集後に「しょうゆ豆 伝承DVD」として作成し、村内の関係機関などで大切に保管・活用されます。食べたことがある人、作ったことがある人、作ってみたい人、ぜひお気軽にご参加ください。完成したしょうゆ豆はご希望いただいた方へ配布させていただきます。（後日広報実施予定）

工程	8:00～9:00	煎る
	9:00～10:00	豆割り・皮取り
	10:00～11:00	ゆでる
	11:00～12:00	干す
	12:00～13:00	箱入れ

協力 村民の皆様
責任者 中込 小枝子 氏

※最終的な完成は、12/19頃の予定となります。
ご自由に出入り可能です。

主催
・長野県立大学
・王滝村役場総務課 担当：企画係 TEL.0264-48-2001

共催
・地域おこし協力隊 古川、森岡



第4弾 どんぐり料理教室