

脇野沢 焼き干し 加工体験ツアー

地域の特産品や文化を次世代へ継承していくため、焼き干し作りを体験してみませんか？

第1回

午前9時～
9月 土
27日

場所：脇野沢庁舎

申し込み締切：9月19日(金)

第2回

午前9時～
10月 土
25日

場所：脇野沢庁舎

申し込み締切：10月17日(金)

※定員50名(定員に達し次第申し込みを締め切ります)

手順

1. イワシの頭と内臓を取る
2. 折り板に並べて乾燥させる
3. 竹串に刺して焼く
4. 竹串を抜く
5. 焼いたイワシを乾燥させる

注意事項

当日は汚れても
良い服装で、
長靴を持参して
お越しください。



◎ 参加無料

◎ 昼食はラーメン提供

◎ 作った焼干しは
後日差し上げます

申し込み・お問い合わせ：一般社団法人しもきたツーリズム(担当：萬谷、立崎)

TEL:0175-31-1270 FAX:0175-23-7960