



## 鬼無里農林産物直売所 ちょっくら 平成30年度「きなさ市（いち）」年間スケジュール

鬼無里を訪れる人々を「どうぞおいでください」と素朴で精いっぱい温かなおもてなしの心を込めた鬼無里地方の方言「おでやれ」でお迎えます。

### きなさ市

農林産物直売所では、山里でつくる安心安全な農林産物や季節ごとに山々で取れる食材の直売、保存食として家庭にその作り方が受け継がれている乾燥野菜や風味豊かな手作り味噌などを販売します。

■ 時間	10:00~15:00
■ 会場	鬼無里農林産物直売所「ちょっくら」
■ 内容	農産物などの直売・フリーマーケット
	4月29日(日) 菜花の味噌汁の振る舞い
	5月27日(日) 餅つき、山菜の振る舞い
	6月17日(日) 山菜汁の振る舞い
	7月15日(日) 冷汁の振る舞い
	8月26日(日) 冷汁の振る舞い
	9月30日(日) 野菜の味噌汁の振る舞い
	10月21日(日) キノコの味噌汁の振る舞い
	11月25日(日) 野菜の味噌汁の振る舞い
	12月9日(日) 甘酒の振る舞い
	1月~ 冬期閉館 3月17日(土)開館

### 料理講習会

郷土料理講習会には鬼無里に伝わる保存食（乾燥野菜）や旬の山菜、きのこ、野菜などを使ったお料理を地元のお母さんたちと一緒に作ります。

■ 時間	10:00~13:00	※味噌仕込み体験は、10:00と13:00の2回実施
■ 会場	鬼無里活性化センター	※味噌仕込み体験と野沢菜漬け体験は「ちょっくら」
■ 内容		
	6/17	味噌の仕込み体験①
	8/26	乾燥野菜づくりと箱膳体験 ナス、カボチャなどの保存食
	10/21	味噌の仕込み体験② 味噌の天地返し、味噌配布
	11/25	野沢菜漬け体験
	12/9	そば打ち体験とそば粉料理
	1/20(日)	乾燥野菜料理と箱膳体験 寒干し大根づくり

### 料理講習会のご案内

- 対象 性別、年齢とも制限なし
- 募集定員 概ね20名（先着順）
- 参加費 1,500円 ※野沢菜漬け体験は野沢菜の重さによって変わります。
- 持ち物 三角巾、エプロン
- 申込方法 電話にて下記まで、氏名、年齢、住所、電話番号をお伝えください。
- 申込み先 農林産物直売所ちょっくら TEL026-256-2450 ※冬期閉館期間中（1/20開催分）は鬼無里観光振興会受付となります。
- 申込期限 開催日の4日前の水曜日
- お問い合わせ先 鬼無里観光振興会（長野市鬼無里支所内）  
TEL026-256-3188 / FAX026-256-2237 / E-mail: kinasatiku@tgk.janis.or.jp / URL <http://kinasa.jp/>