

お名前

お電話番号

ご住所

申込

セット

円

きりとり

① 塩漬け

4月23日(水)



② ぬかと麹漬け

5月7日(水)



③ 樽あげ

10月ごろ



3日間コースになります。時間はいづれも14時～1時間程度

(3日間とも参加が望ましいですが都合の悪い方はご相談ください)

桶は公民館で準備。秋まで公民館にてお預かりします。

1桶約20匹を参加者で協力して作業します。

各ご家庭専用の樽で漬ける事も(10匹くらい)可能です。公民館にてご相談ください。

材料費：1セット 5,000円 (へしこ5匹)

準備物：エプロン・三角巾・手拭きタオル

定 員：先着10名

漬物石 (3~5Kg)

各ご家庭で眠っていませんか？

秋まで公民館に

貸していただける方も募集しています

※参加費を添えて 清水東公民館までお申し込みください。
申込み切 3月30日 (日) お問合せ (0776) 98-4510

清水東公民館 福井学事業

福井の郷土料理

さばのへしこ

作ってみよう

手作りは脂がのって

めちゃ
めぐマ!!

健康にもいい発酵食品