

# 清水西 匠や 2024

清水西地区里山のめぐみ

## 第1回 はなはじき

(葉わさび醤油漬け)



- 開催日時：令和6年4月13日(土) 9時30分～10時30分
- 会場：清水西公民館 (大森町 20-43-1)
- 参加費：大人一人 500 円 (お持ち帰り はなはじき付)
- 講師：齊藤 新平 氏 清水西地区にお住いの方



「清水西 匠や 2024」事業は、年2回開催！  
豊かな里山で採れた山菜や地元で採れた農産物を使った保存食作りを企画しています。

親子、若者、女性、男性の方でも楽しめるイベントです。  
ぜひ、皆さんお誘いでご参加してください。

春の訪れを告げる食材「葉わさび」。きれいな水が流れる湿地帯に生息する山菜ですが、清水西地区でも限られた場所で見ることができない幻の山菜の一つです。そこで採れた花わさびや葉わさびは、辛みをしっかりと引き出す醤油漬けが一番おすすめ。調理法を地元の方から教えていただきます。



持ち物：手拭きタオル、小瓶またはタッパー (直径 5～6 cmぐらい)

定員：先着 10 組まで

申し込み先、期限、連絡先：令和6年4月9日(火)まで 清水西公民館 TEL0776-98-4560

※ 登録のお願い LINE で公民館からのお知らせやご連絡をしたいと思います。  
右記の QR コードを携帯から読み込み、メッセージに  
氏名・住所・電話番号をご記入のうえ登録をしてください。  
この清水西公民館LINEからの申し込みも受け付けいたします。

