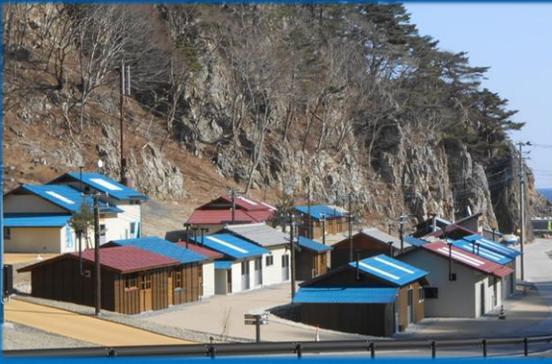


# 海水からごっつおー作り

田野畑の海から生まれる塩・豆腐づくり



※豆腐料理メニューは当日変更になる可能性があります

田野畑村の机浜にある「机浜番屋群」。ここは、昔ながらの製塩方法で塩を作っています。製塩をする過程で生れる「にがり」。このにがりを使用し、いわての食文化の代表食材「豆腐」を作り、塩と豆腐を使って、番屋で調理し、みんなで食べるイベントです。この地域に伝わる「八杯汁」などを作り、手作りの味を楽しんでみましょう。

日時：2026年3月20日（金） 10時～13時頃  
場所：机浜番屋群（駐車場あり）  
集合時間：10時  
参加費：500円（保険料・食材費込み）  
募集人数：10名  
募集〆切：3月18日（定員になり次第〆切ます）  
服装：：寒くない服装（番屋には暖房があります）  
エプロンは貸与いたします

行程：  
10：00 机浜番屋群集合 開会式  
10：05 塩づくり体験スタート！（にがりを抽出）  
10：40 食体験番屋に移動  
豆腐作り・豆腐料理体験 スタート！  
12:00頃 豆腐料理完成！食事会スタート！  
13:00頃 解散

## 申込方法

- ①右のQRコードを読み込んでフォームに入力をお願いいたします。
- ②下記電話番号へお電話ください。

参加フォーム



お問合せ：NPO法人 体験村・たのはたネットワーク

☎：0194- 37- 1211 mail：taiken-tanohata@car.ocn.ne.jp