手作りは最高のごちそう♪足助屋敷で昔ながらの味を手作り体験!

豊田市足助町、香嵐渓園地内にある「三州足助屋敷」はかつての農家の暮らしを再現している観光施設です。

この足助屋敷では、地元に昔から伝わる梅干しやこんにゃく、柚餅子(ゆべし)などの作り方を地元の講師から学ぶ『食の学校』が年間を通して開催されています。

これからの季節は、味噌、寒茶、甘酒、おこしものなど、昔ながらの味を手作りできる講座が始まります。申込みは電話予約で先着順。募集開始からすぐに定員に達してしまう人気の講座もあるとのこと。

"手間ひまをかけて作る楽しさや美味しさを、感じて学べる料理教室"で、じっくりと手作りを体験し、心豊かな時間をお過ごしください。

◆三州足助屋敷

〒444-2424 愛知県豊田市足助町飯盛 36 番地

TEL: 0565-62-1188 http://asukeyashiki.jp/

- ◆『食の学校』講座一覧(講座ごとに募集開始日が異なります。) http://asukeyashiki.jp/2021syokunogakko2.pdf
- ◆屋敷での手作りの様子とレジピ〔味噌、寒茶、梅干、柚餅子〕 http://asukeyashiki.jp/aji/index.html





