

家庭でできる伝統的な健康食品

酒まんじゅう作りの会（ご案内）

と き：平成 28 年 9 月 11 日（火） 13：30～

会 場：大和市コミュニティセンター中央林間会館

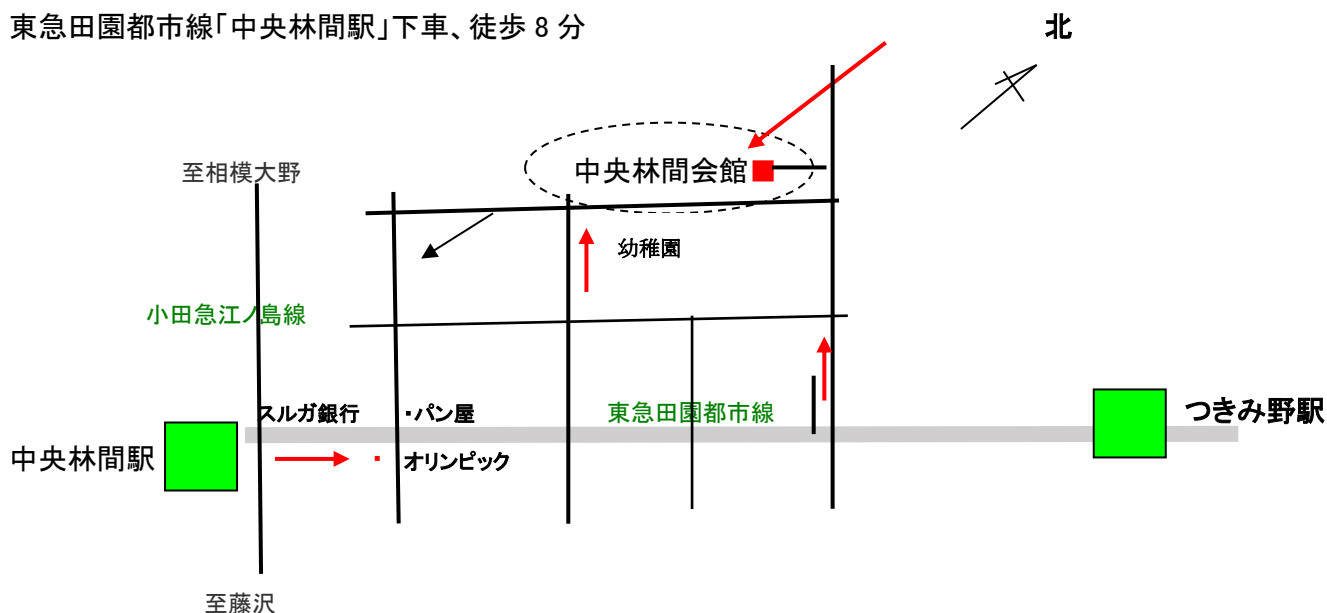
大和市下鶴間 5444 電話 046-276-8121

食材費：700 円（食材、レシピ、酒だね・おみやげ付）

持ち物：エフロン、筆記具、フードパック

【交通案内】

東急田園都市線「中央林間駅」下車、徒歩 8 分



懐かしい酒まんじゅうの思い出をお持ちの方は意外と多いことを知りました。しかし、伝統的な作り方を知る方はご高齢となられて「つくり人」は殆んど現存しなくなりました。その理由は、一定時間熟成させ、6 時間ごとに攪拌するなど酒ダネを発酵させるのに手間が掛かりかかるのです。いくら伝統的な酒まんじゅうとは云え、お忙しい時代に生き残っていくことは至難の業です。

わたしたちは、ここ 10 年に亘り年に 1～2 回伝統的手法で「酒まんじゅう」を作ってまいりました。一方、この芳醇な香りのする酒まんじゅうを何とか地域の文化として遺していきたいと願ってまいりました。初めからこの事業は個人のみ力だけでは達成することは至難の業だと感じていました。

幸い当 NPO 法人ではこの伝統的な手法をもって次世代に繋げていく見通しが立つ段階を迎えました。

つきましては、皆様のご支援と参加を宜しくお願いします。

2018 年 8 月吉日

「つくり人」滝本早苗（師匠） 「つくり人」露木みつ子 「法人理事」今井功

《 お問い合わせ先 》

・NPO法人なんでもプラス地域ネット Tel:Fax 046-208-3388（今井）