

令和6年度 石川県立白山青年の家さとやまサロン

【2024.4.4現在】

さとやまサロン 伝統食シリーズ①

大根寿しづくり

糶と大根と身欠き鯨を使って漬け込んだ大根寿しは石川県を代表する冬の保存食です。糶菌のアミラーゼによりでんぷんから糖が生成されます。また、糶菌のプロテアーゼによりタンパク質からアミノ酸が生成されます。これら生成された成分は、甘味と旨味を作り出し、とてもおいしい漬物となります。

講師 獅子吼壮 奥村 晴美 氏

日時 下漬け:2024年12月24日(火)

本漬け:2024年12月27日(金) 2回とも参加してください

	下漬け 12月24日		本漬け 12月27日
10:15	受付	10:30	受付
10:30	開講式	10:40	本日の流れ
10:40	実習(下漬け)	10:45	実習(本漬け)
12:00	昼食	12:00	昼食
	昼食終了後階差	13:00	閉校式

参加費 3,700円程度(当日受付で集めます)

桶(5ℓ用)が必要な方は別途桶代+600円(予定)

持ち物 エプロン、頭巾、タオル、うちばき、

桶用の漬物中袋(5ℓの桶だと0.5斗用)

換気をしながら実施しますので、暖かい服装でお越しください。

必要に応じて飲み物をご持参ください(館内に自動販売機もあります)

