

令和7年度 白山青年の家 さとやまサロン

さとやまサロン 伝統食シリーズ①

大根寿しづくり



2023年5月、白山手取川ジオパークはユネスコ世界ジオパークに認定されました。活動を通してジオパークの魅力を体験しましょう！

大根と身欠き鰯と米麴を使って漬け込んだ「大根寿し」は白山市鶴来地区などで伝統的に作られる冬の保存食です。寒さとともに風味を増す大根と、力強い鰯、そして糀による発酵が両者をまとめ、独特の旨みや香ばしさが生まれます。正月料理としても食べられ、地域の文化として親しまれています。

日時 下漬け：2025年12月23日（火）

本漬け：2025年12月26日（金） 2回とも参加できる方が対象です

	下漬け 12月23日(火)		本漬け 12月26日(金)
13:15	受付	13:30	受付
13:30	開講式	13:40	本日の流れ
13:40	実習（下漬け）	13:45	実習（本漬け）
15:00	解散	15:00	閉講式

参加費 2,500円程度（当日受付で集めます）

持ち物 エプロン、頭巾、タオル、うちばき、
桶（5ℓ用） ※漬物袋は青年の家で準備します
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）



【2025.9.21 現在】