ミョウガの葉焼き教室

甘くて香ばしい、
昔懐かしの地元食

「ミョウガの葉焼き」は、
お盆の八月十三日の晩に、
盆棚へ供えた行事食です。
迎え火で御先祖様を
お迎えしたあと、
夜には家族で葉焼きを
食べていました。

昔は、農作業の合間の
コビル(小昼)や子どもの
おやつにもなっていました。

作り方は、ミョウガの葉に
黒砂糖を入れた生地を
薄く伸ばし、二つ折りにして
フライパンやオーブンで
焼きます。

焼きたてよりも、
冷めてからのほうが、
ミョウガの香りが生地に
うつり風味が増します。

8月6日(土)

午前１０時～正午
【受付】午前９時４０分～９時５５分

この花さくや姫プラザ

２階 調理実習室、生活改善研修室
（所在地：栗原市志波姫沼崎南沖 452）

- ■対　象　食に興味のある方１８人
- ■参加費　１，５００円(材料費、資料代、保険料、講師料)
- ■申込締切　７月２９日(金)午後５時まで　※定員になり次第締切
- ■持ち物　直径２６センチ位のテフロン加工のフライパンがある方は持参、エプロン、三角巾、筆記用具、
- ■服　装　動きやすく、汚れてもよい服装
- ■その他　ミョウガの葉焼き約１５個持ち帰り、“ナスのずんだ和え”の試食付き

申込・問い合わせ先　くりはらツーリズムネットワーク事務局（受付：火～土曜日・午前９時～午後５時、祝日を除く）
〒989-2216 栗原市築館伊豆２丁目６－１ 栗原市市民活動支援センター貸事務室
TEL/FAX ０２２８（２３）００５０　　Email kurihara.tn@gmail.com
URL http://ktnpr.web.fc2.com/　　Blog http://kuriharatn.blog24.fc2.com/

主催／ Kurihara Tourism Network くりはらツーリズムネットワーク
主管／ くりはら食ツーリズム研究会