

2月26日(日)に干し場でマルシェを開催します！
～この冬できたての新凍み食材を満喫できる1日限りの特別企画～

この地域の魅力は八ヶ岳の麓の自然環境での『暮らし』にあります。
どの季節が一番「らしさ」を感じられるかというとは実は『冬』なのです。
一年のなかでも特に寒さの厳しい12月～2月は、雪は少ないものの、土が凍ってしまうほどの寒さのため農作業は一切できません。ですが、そんな極寒の冬の間にも、田んぼや家の軒先で作られているものがあります。
それは特産である寒天のほか、お豆腐屋さんが冬にだけ作る『凍み豆腐』、各家庭で伝統的に作られている『凍み大根』といったこの地域ならではの「凍み」の食材です。

そこで、地元の方でも目にすることの少ない製造現場にて、今年出来立ての凍み食材を満喫してもらいイベントを開催します。

当日は、この日限定のお弁当、お惣菜の販売、ワークショップ、新凍み食材の販売などを予定しています。

なんといっても、食材が干してある現場で、生産者の皆さまからお話しをお聞きしながら購入できるところがポイントです。

作り方はもちろん、食べ方だって色々教えていただけます。

そして、凍み食材オールスターが詰まった『凍みを繋ぐお弁当』は売り切れ必須なのでお早目のご予約をおススメします。(限定30食・予約優先)

「凍み大根作り」のワークショップは、地元の方は持ち帰りご自宅で干す！遠方の方はこちらで干して完成品を後日郵送、時間差でお楽しみをお届けします。

他にも、市場にほとんど出回らない貴重な地元食材の販売も予定しています。

さらに、商品をご購入いただいた方には、凍み食材を使って自宅で作れる、地元のお母さんから教えてもらったレシピ集もお配りします。

地元の方々の想いの詰まったマルシェで、ホクホクした気持ちをお持ち帰りいただけたら大変嬉しく思います。

■開催日時：2023年2月26日(日) 10時～15時

■開催場所：イリセン寒天 湯川工場

<https://goo.gl/maps/W8sHhPdBK1NUafqEA>

■駐車場：無料駐車場 約30台 (スタッフがご案内いたします)

■主催：一般社団法人ちの観光まちづくり推進機構

■協力：凍みでつながるプロジェクト