

令和8年1月15日

かんざらし
寒 晒 蕎麦の仕込み作業を行います！
～ 四季の里や民家園のイベントで市民の方に提供 ～

「あづまの里『荒井』づくり地域協議会」（福島市民家園活用推進協議会会員）において、寒晒蕎麦の仕込みを行います。

秋に収穫した玄蕎麦を、冬の激寒期の冷たい水に晒すことにより、余分なアクや渋みが抜け、甘みと風味が増し、下触りが良くなります。

この荒井の地で作られた寒晒蕎麦は、3月下旬に行われる四季の里春まつりや4月に行われる民家園春まつり（「福島市民家園活用推進協議会」主催）において、市民の方に提供する予定です。

記

- 1 日 時 : 1月20日（火）午前8時00分～8時30分（小雨決行）
- 2 場 所 : ゆず沢の茶屋（荒井字横塚2－8）付近
- 3 内 容 : 「あづまの里『荒井』づくり地域協議会」の会員が、寒晒蕎麦の仕込み作業として、地域でつくった玄蕎麦を茂田川支流、辰巳沢の冷たい清流に浸します。
- 4 その他 : 当日の駐車場は、「ゆず沢の茶屋」駐車場をご利用ください。

担 当：西支所
支所長 長島
電話 024-593-1001（直通）

問合せ：あづまの里「荒井」づくり地域協議会
事務局（四季の里内）
電話024-593-0101