2014,12,14　　新竹取物語～冬の祭典～記

ミニ門松作り・郷土料理（ゆるぎカブラの糠漬け）・大根抜き体験など、この時期ならではの体験を含め、盛りだくさんのメニューを実施しました。寒い中、たくさんご参加下さりありがとうございます。今日も自然に感謝。出会いに感謝の一日でした。

❒門松作り：みなさんのアイデアーで、ちょっと早いお正月。

自慢の手作り門松を持って記念撮影

会場の様子

❒郷土料理：サァーみなさん！-ゆるぎカブラの糠漬けに挑戦　しましょう！！　　３月のイベントトでご賞味いただけます。

❒竹細工・竹伐り体験

いつものリーピーター：自主的に竹伐り体験で～す。

❒竹細工体験　昼食に使う食器を仕上げます。

そっと！
元に戻します

手を切らないでね。ナイフの取り扱いには注意して下さいね。

❒びんモジ

小アユが 10 匹ほど入っていました。

❒エコクッキング・昼食（大釜ごはん・大根煮・里いも煮・かぼちゃ煮・手作りのお漬物・さつまいも揚げなど）・焼き芋・餅つき

さつまいもの天ぷら①　②　③　④　焼き芋：火に入れます①　取り出します②　いただきます ③

大釜ごはん　昼食①　②　③　餅つき①　②　③

❒大根抜き体験：自然観察・食育活動