



ご存知ですか？

草津伝統野菜

山田ねずみ大根

たくあん漬けを自分で作ろう

たくあん専用に栽培されている山田ねずみ大根
美味しいたくあんで、昔ながらの漬け方で、
自分で漬けてみませんか？
ぱりぱりとくせのないさっぱりした味のたくあん
安心安全の発酵食です。工程を楽しみましょう。

① 9月 種まきもしましょう 青地農場



② 12月 もちろん収穫は自分で洗って、干して 青地農場



③ 12月 昔ながらの漬け方に
こだわります。 ロクハ公園

④ 3月 完成試食会 ロクハ公園
おにぎり・たくあん・味噌汁



開催日：7月24日（日） 10:00~11:00

講師：青地 吉継氏（農場主） 井上 升二 市農林水産課農商連携調整員

場 所：ロクハ荘多目的ホール（説明会 今後のスケジュール）

定 員：15名（ご家族でもご参加ください） 申 込：7/3~



参加料：1,000円・・たくあん漬け3本+各工程の体験 自由参加①~④

（公財）草津市コミュニティ事業団草津市立長寿の郷ロクハ荘 電話563-5021 FAX567-4269