

令和7年度 大人のまなびば

# 作って味わう岩木の漬物

## 12月4日（木）

定員いっぱいとなった漬物講座。  
初心者から研究熱心なベテラン  
さんまで19名が参加しました。  
赤かぶの千枚漬けと大根の粕み  
そ漬けを作りました。

齋藤美代子先生

漬物が大好きで、試行  
錯誤しながら長年作り  
続けてきました。  
みなさんも作ってみて  
自分の味を見つけてく  
ださいね。



聞きたいこといっぱいあって、楽しみに  
してきました。



遠慮しないで  
なんでもどんどん  
聞いて。



塩漬けして4、5日



重石をして4日くらい漬けたら  
できあがり



調味料を入れて揉んで



試食も  
大好評！



そうか、なるほどね～



粕みそ、おいしそうなおいだ～

終了時「帰ったらやってみる」とみなさん意欲満々でした