

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。

聞きたいこといっぱいあって、楽しみにしてきたんです。

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。

齋藤美代子先生



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



遠慮しないで  
なんでもどんどん  
聞いて。



調味料を入れて揉んで

試食も  
大好評！



粕みそ、おいしそうなおいだ～



そうか、なるほどね～

終了時「帰ったらやってみる」とみなさん意欲満々でした