



●たくあん作り in 大田原●

日時：12月17日(土)10:00~14:00

無農薬・無化学肥料で作られた大根と自然耕米の糠でおいしくたくあんを作しましょう！♪

我らが自給自足の師匠、若杉ばあちゃん、たくあんは、日本人の乳酸菌、ヨーグルトにあたりと教えてくださっています。

そこで、お正月においしく出来上がる“たくあん作り”をしましょう。自然栽培の大根、自然耕米の糠と、伊豆大島の”海の馨”、赤峰さんの“なずなの塩”と最高の原料を用意しました。

今年は、大根を掘って、洗って干すところからやってみようという計画しました。両日の都合のつかない方は、片方だけでも大丈夫です。ぜひ一緒に“手造り”を楽しみましょう。



- 日時：12月17日(土) 10:00~14:00—たくあん漬けを作ります。
 - ・現地集合の場合:10:00 水口農場(分からない方は、カインズホーム大田原店駐車場)
 - ・東京からレンタカー利用の場合:7:30 神田神保町おむすび茶屋集合・出発
 - 場所：栃木県大田原市 水口農場(栃木県大田原市荻野目 492)
 - 研修費：1人~1家族まで 3000円(何樽でも) 未会員 3500円 お昼代(両日 1人 500円)
 - 材料費：1樽分 3800円(大根、糠、塩、唐辛子を1セットごとに水口さんが用意して下さいます)
(自然栽培の干大根 10kg 1500円、自然耕米の糠 2kg 300円、自然塩 1kg 2000円、唐辛子サービス)
 - 持ち物：樽(無い方は当日カインズホームで丸型、四角型などの樽と重石を購入できます)
昆布(昨年の田老町の昆布を津波で用意できないので)、乾燥させた柿の皮、みかんの皮
- ※マイカーでない方や、参加できない方は、全材料を宅配便で自宅に送ることもできます。

たくあん作り申込み		FAX:0422-70-6648	12月12日締め切り
	数量	金額	
1樽セット(干大根 10kg、糠 2kg、塩 1kg、唐辛子) 3800円	樽	円	
研修費(3000円、未会員 3500円 1家族何人でも)	1	円	
昼食の人数 1食 500円	食	円	
宅配便で送る場合 1樽分(20kg以内) 570円	樽	円	
↓ 交通手段や集合場所などに○印を ↓	合計	円	
・東京から車希望(現地清算 3000円前後)	・マイカーで水口農場直行	・マイカーでカインズホーム集合	

おなまえ	Tel	Fax
	メールアドレス	
おところ 〒		

申込み、お問合せはメダカのがっこう事務局まで。TEL : 0422-70-6647 Mail: npomedaka@yahoo.co.jp