

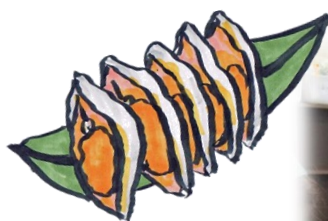
ふなずし漬込み体験

日 時: 2024年8月6日(火)

場 所: 玉川まちづくりセンター

講 師: 横江政則さん

参加者数: 12名



ニゴロブナを塩漬けし下処理が終わった材料を講師の横江さんが持ってきてくださり、漬込み作業の指導をしていただきました。

フナのえらぶたの下やお腹の中にご飯を詰めていき、樽に漬込んでいきます。

出来上がるのは12月ということで、参加者のみなさんは、年末年始の食卓にあがる「ふなずし」に思いを馳せ、作業を楽しんでおられました。



*実際に横江さんが作られた「ふなずし」を参加者のみなさんで試食させていただきました。酒粕と焼酎を使った漬込みでできた「ふなずし」は最高に美味しかったです。