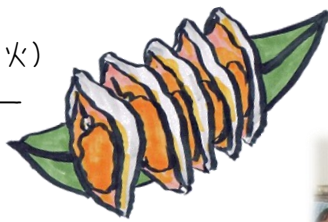


ふなずし漬込み体験

日 時：2025年7月16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：15名

昨年に引き続き、横江さんのご指導で、鮒ずしの漬込みを体験しました。

塩漬けし下処理が終わったニゴロブナなどの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。

みなさんとても熱心に取り組んでおられました。

12月の出来上がりが待ち遠しいですね。

