

30周年特別企画・第3回



令和5年11月23日(木)に30周年特別企画・第3回を開催しました。
〈わさびの収穫とわさび漬け作り〉



まずはわさび田に移動して



わさびの収穫作業



森の家の周辺、紅葉が綺麗です



森の家に戻って洗う作業



使うところをわける作業



これが材料になります



午後は茎をきざんで



塩もみをして



洗って布でこして



酒粕と練り混ぜて完成です



昼食はわさび丼をいただきました。ご参加の皆様お疲れ様でした。

