

スローフード実地体験会 R7.2.19

前橋市地域おこし協力隊の主導のもと、東洋大学、共愛前橋国際大学の学生たちが学んでいる、スローフードの実地体験会が昭和の家ほかで行われました。

田口菜栽培地の見学、菜摘み、茹で方、そのあと処理、天ぷらや和え物づくり、そして田口菜と同じスローフードの田口そば（そばの会会員によって作られた手打ちそば）を併せて食し、田口菜の苦みなどの食感、手打ちそばの美味に感動していました。



挨拶と簡単なレクチャー



菜摘み



やけどしないようにショージに上げる



茹でた後は水に浸さないで
団扇などで仰いで冷ます



和え物づくり



メチャ
おいしい!

試食中



お礼の挨拶