

子ども体験プログラム in 足利市

出発日 10/3（土） コースのポイント

赤飯作り



お赤飯は、ささぎの煮汁をもち米に一晩吸わせることで均一で鮮やかな赤色に染まります。かまどとせいろを使って薪の火加減を調整して蒸し上げる、昔ながらの方法でお赤飯を蒸かしてみましよう。ふっくらとツヤピカに仕上がって、もちもちとした弾力と香ばしさを味わえます。パチパチ燃える薪の音や立ち上る湯気やふっくらとした餅米の香りを楽しみましょう。

豚汁・足利シュウマイづくり



豚汁づくりは、包丁を使ってニンジンやジャガイモ、タマネギなど地元で採れた野菜の下ごしらえをしてから大きな鍋で調理して、出来立てを味わいます。具だくさんの豚汁をみんなで協力して作ってみましよう。

足利市のソウルフード、「足利シュウマイ」はたっぷりの玉葱と片栗粉のみで、野菜の甘みとモチモチ食感を楽しめます。醤油ではなくソースをたっぷりかけて食べるのがポイントです。

ハンカチの藍染体験



藍染めは、世界で一つだけのジャパンプルーの作品を作れる伝統工芸の体験です。まず布を折ったり縛ったり、ビー玉や輪ゴムを使った絞り技法で自分好みの模様やグラデーションを作ってみましよう。天然の染め液に浸し取り出して空気に触れさせて、色が変わる瞬間を五感で楽しめるのが特徴です。染めた後は、仕上げに名草川の清流で作品をすすぎます。風に吹かれながら豊かな自然を満喫できる特別な体験です。

特急りょうもう号



約1時間の列車の旅をお楽しみください！

都心では経験できない大自然が広がっています。

体験場所 名草ふるさと交流館

