



打そば
ちば
縄

職人の技に挑む!

Made in 里浜!
貝塚で育てた「そば」
を打つ!!

1月15日、毎年恒例の「そば打ち体験」を開催し、県内各地から約40名が集まりました。

この日打つそば粉は、さとはま縄文の里史跡公園で昨秋収穫されたそばの実を挽いたもの。「里浜」で育てたそば粉を「里浜」で打つ、まさにメイドイン里浜イベントです。

例年と同じく、仙台市の青葉手打ちそば教室の14名の先生方に教わりながら、そば打ちを楽しみました。

今回参加された多くが家族連れとあって、子ども達が大活躍!先生や大人のカも借りながら練ったり、のしたり...と、そば打ちのさまざまな工程を体験しました。

打ったそばはお持ち帰り。「自分で打ったそばが食べられるなんて嬉しい!」「そばを切るところが楽しかった。おうちで食べるのが楽しみ」と、そばの出来栄えに大満足の様子でした。

一 水回し
粉と水を混ぜ合わせる工程。サラサラの粉がどんどんかたまりに変化。
指を洗ってさつ...
指を洗ってさつ...

二 練り
生地がまとまったら体重をかけて力強く練ります。
1 2 3 4...!!
かをこめて!!

三 つぶし
台に生地をのせ、30 cmくらいになるまでのばします。
全体重をかけて!

四 のし
ついに麺棒の出番!最初は丸く大きくのばし、その後生地を回転させながら、四角くしていきます...むずかしい!!
ちよっとずつ転がして。イメージよりむずかしい!

五 切り
生地を折りたたんで切りそろえれば完成!
均等に...

東松島市子どもハローワーク 『独歩 DOPPO』
職業体験を行いました!

東松島市教育員会の企画で、市内の小学生3名がインターシップ(職業体験)に来てくれました!

お今仕日の事
・勾玉作りと勾玉のキット作り
・土器の梱包材作り
・縄文村についてInstagramで紹介(広報活動)

ワークショップ準備

勾玉作りのキットを袋詰め。ワークショップを行うまでの作業を体験しました。

土器を包むための梱包材作りを体験。特殊な紙で綿を包みます。3人で協力して完成!

学芸員のおしごと

解説員のおしごと

資料館の解説を聞き、縄文時代について勉強。紹介したいことをInstagramに投稿しました。

学芸員や解説員の仕事を体験した子ども達。普段は未公開の収蔵庫も見学し「博物館の裏側」も勉強しました。当日子どもたちが更新したInstagramの記事も、ぜひご覧ください!



イベント情報、解禁!!

3月5日(日)、
縄文村ホームページで
「2023年度イベント情報」を
一般公開&申込開始します。

さらに、縄文村および市内施設各所で、イベントカレンダーを設置します。ぜひご覧ください。



ホームページ
はこちら

奥松島縄文村



カキを育ててみませんか?

「カキ養殖体験」参加者募集

ひと縄オーナーになって、奥松島の豊かな海でカキを育てよう。秋の収穫では、縄文の道具で殻を剥き、縄文風に味わいます。

【全2回】

4/9日(種付け) 11/26日(収穫)

¥4,500/一組【カキ代・船代※】

+試食代

¥500(中学生以上)

¥300(小学生以下)

※代表者のみの乗船を予定しております。
※海の状態により内容が変更される場合があります。

宮戸島をヤマザクラ咲く島へ!

「ヤマザクラ植樹祭」開催

宮戸島本来の植生を取り戻し、ヤマザクラを復興のシンボルにしようと活動を続けています。植樹作業をお手伝い頂ける方を募集しています。

3/19日 10:00~12:00

各種
申込

☎ 0225-88-3927
(水曜休館)



mail 必要事項を入力して送信