

みやぎ蔵王高原だいこんで作る へそ大根と煮物料理体験

みやぎ蔵王山麓の気候風土が育んだ高原野菜に舌鼓！！

催行日：平成25年12月1日(日)～平成26年3月31日(月)

※ 除外日：毎週火・金・土曜日 & 平成25年12月20日(金)～平成26年1月15日(火)

体験時間：10:30～13:30

会場：遠刈田温泉七日原高原「七日原集会場」

(宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉七日原144番地)

参加費：4,500円(大人・子ども同額)

対象：小学3年生以上

募集人数：30名様(最少催行人員2名様)

募集締切：催行日の7日前

持ち物：軍手・エプロン・煮物入れタッパや寒さに耐えられる服装

申込方法：電話・Fax・Eメールで下記までお申込みください

体験内容：当日受付開始時間 10:00～10:30

○農家の達人の指導で、だいこん狩り後、へそ大根作りに挑戦。

※へそ大根は、約30日後、ご自宅にお送りします(送料はご負担願います。)

○地元家庭料理「へそ大根で作る煮物料理教室」で田舎料理を体験。

○昼は、ヘルシーな田舎料理を召しあがります。

※煮物料理のお持ち帰りができます。

また、へそ大根もご希望でしたら、お持ち帰ることができます。



大根狩りイメージ(実際は雪の中から掘り出します)



七日原高原 蔵王連峰「屏風岳」山麓冬景色



人間のへその形に似ているので「へそ大根」

【お申込み・お問合せ先】

蔵王町観光協会(蔵王町観光案内所)

宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉仲町33

TEL 0224-34-2725 Fax 0224-34-2772

E-mail zaokanko@crocus.ocn.ne.jp

◎大根を洗って輪切りにして、煮えあがった大根を竹串に刺して、軒下にかけておく。

夜凍って、日が昇ると溶け、蔵王おろしに吹かれて約30日でできあがる。