

01

味噌づくり

【味噌づくりとかまどごはん】

地元のお母さんたちと一緒に田舎味噌づくり。かまどで炊かれたホクホクの大豆をコネコネして丸めたら、最後は樽へめがけて投げ入れる。ワイワイ盛り上がるラストは、意外にもストレス発散！

【開催】10～5月の毎週木曜日 10:30～【所要時間】2時間 【参加費】2,500円 【対象】小学生以上*小学生は保護者同伴 【定員】10名(2名～催行) 【予約】2日前の17:00までに要 ▶試食&味噌のおみやげ付き

田舎味噌 # 味噌投げ # ストレス発散

お申し込みは P.13 asoview! ビジター



大地の里 友邦
#味噌づくり
#かまどごはん
#お母さんの味

01

【藍染め布でつくる綿の実ネックレス】

かつての特産品だった「河内木綿」のコットンボールをふわふわの綿に！クルクルと綿を丸めて、藍染めの布に詰め込み、チクチクするとネックレスのできあがり。結ぶととっても可愛い。

【開催】第1,第3の水曜日・土曜日13:00～【所要時間】1時間 【参加費】700円 【対象】中学生以上 【定員】8名(1名～催行) 【予約】3日前の17:00までに要

#糸つむぎ #綿の里親 #手芸

お申し込みは P.13 施設直接

窓口・電話で受付



ふるさと歴史学習館
#歴史
#河内木綿
#藍染め

03



【味噌づくりとかまどごはん】^{ごはんの試食}

炊きたてかまどごはんをおにぎりにすると、ツヤツヤもちり。佃煮やお漬物、手づくり味噌でつくったおみそ汁と一緒にいただきます。岩瀬の澄んだ空気と一緒に味わうと、ほっこり癒される。

▶開催情報は01【味噌づくりとかまどごはん】参照

ツヤツヤおにぎり # 佃煮 # お味噌汁

02



【味噌づくりとかまどごはん】^{かまど炊き}

味噌に使う大豆、お米はかまど炊き。お母さんと一緒に薪をくべてふーふーすると、蓋がコトコトと動き出す。ふっくら炊き上がったごはんには、昔ながらの美味しさが、ぎゅ！

▶開催情報は01【味噌づくりとかまどごはん】参照

かまどでコトコト # ごはん # 薪



上岩瀬農産物加工組合
大地の里 友邦

Data

河内長野市岩瀬1358-5
0721-21-1049
9:00～13:00頃

不定休
南海高野線 千早口駅下車すぐ
▶駐車場あり

P.13 MAP G

03



【型紙のしおりづくり】

昔、紺屋さんが使った伊勢型紙柄。切り絵も楽しい。

【開催】開館日 9:30～11:00/13:00～16:00
【所要時間】1時間 【参加費】50円(1枚)
【対象】小学生高学年以上 【定員】20名(1名～催行)
【予約】不要*10人以上の団体は1ヶ月前に施設へ電話要

紺屋 # 伊勢型紙 # 切り絵

02



【勾玉づくり】^{まがたま}

古代の装飾品「勾玉」をツヤツヤに仕上げて。

【開催】開館日 9:30～11:00/13:00～16:00
【所要時間】1時間 【参加費】300円(1個)
【対象】小学生以上*低学年は保護者同伴
【定員】20名(1名～催行) 【予約】不要*10人以上の団体は1ヶ月前に施設へ電話要

ろう石 # おまもり # 厄除け



河内長野市立ふるさと歴史学習館

Data

河内長野市高向2230-5
0721-64-1560
9:00～17:00 祝日以外の月曜休館
*祝日の翌日休館

P.14 MAP F