

もち米と平小麦を蒸して作る半夏生餅は、粘りが少なめで
あっさりとした食感です。今に伝わる風習や作り方を教え
ていただきます。珍しい麦麴を使った
豆味噌の紹介や試食なども
ありますよ！

半夏生餅 つくい



お申込み:

6/3(火)9:00～

川上公民館窓口にて
先着順で受け付けます
(電話可0721-65-1612)

日時:令和7年6月25日(水)

午後1時30分～午後4時

対象:市内在住、在勤、在学の方

場 所:川上公民館1階会議室1

参加費:700円 定員:15名

持ち物:エプロン・三角巾・マスク



川上公民館

河内長野市寺元501

Tel/Fax0721-65-1612

9時～17時開館 月曜・年末・年始休館