

大阿仁の冬の伝統食

# がっこ市 がっこ教室



いぶりがっこ

白菜漬

山ぶどう漬

大根の酢漬

たくあん

漬け方種類がいっぱい!



なっつ

なた漬

赤カブ漬

醤油漬

ビール漬

など

平成31年  
2/17  
日曜日  
がっこ市

大阿仁地域のお母さん達を作る冬の漬物、保存食を小分けにして販売します。

時間：午前9時～午後3時ころ  
(がっこバイキングは午前10時～午後3時ころ)

場所：道の駅あに (情報休憩室)  
北秋田市阿仁比立内家ノ後8-1

各家の「家伝の味」を味わってください!



大好評!



道の駅あに 食堂で開催!  
がっこバイキング

いろんながっこ  
食べ放題

平成31年  
2/24  
日曜日  
がっこ教室

大阿仁地域の代表的な漬物や保存食を使った料理を、経験豊かな地元のお母さん達が講師になって教えます。一緒に作業しつつ学びましょう!

「山ぶどう漬」と「ぜんまい白和え」を作ります

時間：午後1時～午後3時ころ  
場所：阿仁農村環境改善センター(2階調理室)  
北秋田市阿仁幸屋山根23-1 (比立内駅から徒歩2分)

参加費：1,000円 ・材料費・レシピ込み・出来た漬物等は持ち帰り

※当日は「エプロン・筆記用具」をご持参ください。

お申込みはこちらまで 0186-84-2125 (事務局:松橋幾子)



定員  
20名

主催:大阿仁地域活性化協議会 後援:秋田内陸縦貫鉄道株式会社・マタギの里観光開発株式会社

お問合せ

一般社団法人 大阿仁ワーキング  
がっこ市・がっこ教室事務局 090-8594-7452