

フキノトウ狩りとフキ味噌作り教室

応募者多数で抽選の結果15名の参加で、2月9日(火)にイベントを行いました。連日の天候不良のせいか、フキノトウは少ないでしたが、フキ味噌作り教室は実施できました。

光 先生の指導でフキ味噌作り教室の始まりです。



洗ったフキノトウと味噌をサラダ油で炒めます。
和気あいあいと楽しく調理をして、おいしいフキ味噌の出来上がり・・(*^^)

