

湯村温泉旅館協同組合

青空のもと

味噌づくりを楽しむ

ACTIVE KUMIAI



鈴木理事長あいさつ

旅館組合では3月1日(土)にホテル湯伝駐車場において、「味噌づくり体験」を実施し、約60名が参加した。

同イベントは、昨年甲府市の主催で、風林火山博の見学、イチゴ狩りも含めたイベントとして開催されたが、2回目となる今回は、旅館組合が主催となり、「味噌づ

くり体験」に日帰り入浴を加えたイベントとして実施した。
幸いにも天候に恵まれ、親子連れや年配のグループなど様々な参加者があり、昨年参加したりピーターもあった。食の安全に対する消費者の要求から、「地産地消」が定着しつつある中、地元産の大豆をつかった味噌づくりは好評であり、日程説明の後、参加者はグループ毎に分かれて、和気あいあいながらも真剣に味噌づくりに取り組んだ。特に、味噌玉を桶に入れる場面では、日頃のストレスの発散とばかり、思いっきり桶に投げ入れる姿が印象的であった。

味噌は、1年間保管した後、配られることとなるため、1年後の完成の日が楽しみである。と参加者は話していた。

また、味噌づくり体験後は、旅館組合が地元産の野菜をふんだんに入れたほうとうを振る舞い、参加者はそのおいしさに舌鼓を打っていた。

参加者同士の楽しいふれあいのあとは、心地よい疲れを癒す温泉に入浴し、有意義な一日を過ごしていた。

なお、昨年の反省を踏まえ、温泉入浴は、当日だけでなく、有効期間を長くしたため、参加者は思いがけないプレゼントを喜んでいた。



説明を聞く参加者



ほうとうを振る舞う