

よ し え 由木支 桜 おばあちゃんの稲武弁

かわて 川手に住む松井由木支の山里暮らし



みんなに考えたいくなる! 35
スタッフの「おすすめ品」紹介
コーナー



どんぐり横丁の岡田うた子です。
私のおすすめは...

茶べりんだんご

1袋2コ入り
100円です!



冷たくても常温でもおいしい
お茶の風味がするお団子です。

豊田・吉原の抹茶と稲武のお米でできた安心安全
な商品。夏に向けて冷凍での販売も行なっております。

むかしからのう、4月の3日。
お節句の日に白山様のお祭りをやりよった。
今は4月のはつの日曜。

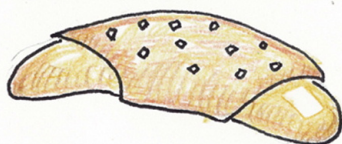


白山様のお祭りじぶんになるといろいろかたくなる。夏大根や早いにんじんの種まきとかね

そのと頁、2本ぐらい「根上がり」(早く出るケケの子)が出るもんで、ずっとケケやぶが探してきて、ちらし寿司を作って白山様にしんぜたり、ご先祖様にしんぜたりするよ。

4月のどんぐり横丁より 生産者コーナー

塩パン(塩の道パン)
120円



いちど食べたら、やみつきの味。生地はセミハードのカリもち!! 中はふんわり、しっとりバターのコク。塩の道街道にちなんで、マイルドな塩を使い、どんぐり横丁オリジナルで仕上げた塩パンをお楽しみください。

『足助直しの塩』
販売中 330円を使用しています。

梅が少し色づいてから作るよ

富永町伊藤保子さんの梅干し



作り方 6月のまっ青でかい梅は梅酒やエキス用に! 7月に入ると少し色がきいろく出た梅を梅干し用にします。

①梅を塩漬ける ②水があがって1週間~10日以内にたっぷりの塩で5回くらいもんだ赤じそを入れる。③土用干しは晴天1日くらい軽く行なう(あまり干すと固くなる)。④晩秋~冬頃、食べ始める。

食べ方 梅としそのり巻き、おにぎり、梅マヨネーズ、みりん酢などを加えあえものにも使用しています

梅の砂糖漬けは飲みもの、ケーキ、ゼリーなどに使います!

しそ 香りの良い農協の「かおりうらしそ」を平成8年から栽培し、使用しています。パック入り 250g 300円 (販売中)

2階 森の温泉 もみじの湯	男性 お酒 4/2 (水)(木)	女性 よもぎ 3~8 (金)(水)	男性 漢方 ハ漢湯 10~15 (金)(水)	女性 甘草 17~22 (金)(水)	男性 緑茶 24~30 (金)(木)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 桃 22	男性 コーヒー 22	女性 桜 22	男性 ジャスミン 22	女性 ラベンダー 22

稲武温泉どんぐりの湯

TEL (0565) 82-3135

10:00~21:00 (土日祝 9:30~)

受付終了 20:00・木曜定休

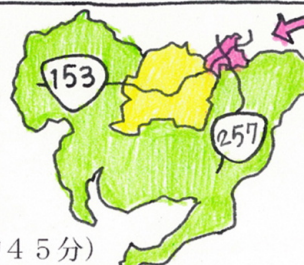
直売施設どんぐり横丁

TEL (0565) 82-3666

9:00~17:00 (土日祝~18:00)

12~3月木曜定休・4~11月無休

〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原 22-1 (東海環状 豊田勘八 IC より約45分)



稲武地区