

おやき づくり体験

五箇山『利賀地域』では、昔から家々でそば等の穀物を挽き、粉にしたものをこねて団子（ダゴ）がつくられ、好んで食されてきました。
手づくりによる素朴な味わいのダゴは、山に暮らす人々の生活の知恵から生まれたものです。



【料金】1,200円

人数：5名様から50名様まで
所要時間：約40分
※ お一人様5個作って頂きます。

初めての方もご安心下さい。
地元の母ちゃん達が上手なおやきの作り方を親切丁寧に教えます。



1 あんづくり (地元産の白爵かぼちゃ)



まずはあんづくりから。かぼちゃに味を付けたら1コ20gずつに丸めていきます。

2 生地づくり (そば粉入りのもちり生地)



小麦粉・そば粉をよ〜くこねて生地を作ります。ふっくらと発酵するまで待ちます。

3 あんを包む (ここが腕のみせどころ)



あんが生地の真中にくるように包みます。生地に穴をあけないように気を付けて。

4 仕上げ (焼いて・蒸して、さあ食べよう)



おやきの表面をこんがり焼いて、セイロで蒸したら出来上がり。作りたてのアツアツを召し上がれ。



ご予約・お問い合わせは

スターフォレスト利賀

〒939-2516
富山県南砺市利賀村坂上 18
TEL 0763-68-8100 FAX 0763-68-8101
URL <http://www.togapara.com>
E-mail hisyou@p1.tst.ne.jp

