

【伝統郷土料理の継承プロジェクト第一弾！】 伝えたい！ 消えゆく田舎の郷土料理  
和歌山郷土料理『金山寺味噌』作り 講習会

【要旨】

この度、観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園：和歌山県紀の川市）では、消えゆく伝統料理を伝えてゆくべく、地元和歌山郷土料理『金山寺味噌作り』講習会を行います。

『昔はよくやったけど、今はね...』『そんなのもう面倒くさくて...』最近良く年配の方々が口にする言葉です。【伝統文化の後継者不足】とよく言われるように、ここ観音山周辺でも「食文化」においても同様のことが起こっています。個々のお家で継承されていたおばあちゃんの味がなくなる！？と危機感を感じずにはいられない状況なのです。

伝統の中には昔の人の知恵や経験、思いが沢山詰まった「伝統」。その伝統物語や味を知り、守り、伝えていく事は若い世代が果たすべき役割でもあり、我々のそうした考えに賛同して下さる方々がいるのも事実です。その思いを実現するために、昔の風習・伝統を色濃く残す観音山フルーツガーデンだからこそ出来る、「伝統の継承プロジェクト第一弾」として、和歌山郷土料理の『金山寺味噌』作り講習会を開催致します。

お家に帰ってお子様と一緒に楽しみながら作ることも出来る、昔ながらの簡単な手作り『金山寺味噌』のレ

概要



【日 時】 8月21日（土曜日）13:00～17:00頃

【会 費】 3,500円  
当日徴収させていただきます。

【定 員】 先着10名様  
定員になり次第、締切。

【場 所】 観音山フルーツガーデン工房  
（和歌山県紀の川市粉河43-16）

【講師・指導】 児玉照子（83歳 大正15年生まれ） 観音山4代目伴侶

観音山フルーツガーデンを陰で支える立役者。  
83歳にして自ら車を運転し、コーラスに通い、最近までダンス教室に通っていた皆の人気者、笑顔の素敵な元気おばあちゃんです。  
観音山フルーツガーデンに代々伝わる秘伝のレシピを継承しています。  
家族のため、周囲の方のために自分で栽培した安心・安全な野菜を使って、心のこもった料理を季節ごとに毎年作り続けています。



お問い合わせ先 開墾明治四十四年「果物を 果物語りで 届けます」

URL : <http://www.kannyoyama.com>

会社情報 観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園）代表取締役 児玉典男

担当者：太田佳美（おおたよしみ）

〒649-6523 和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL : 0736-73-4095 FAX : 0736-73-3210

【事業内容】

- ・物語のあるフルーツのご提供（観音山レモン、観音山みかん等）
- 農業体験の実施、農業研修生の受け入れ、地域活性化