



学びが見つかる 古き良き空間

- 所在地 武節町針原15
☎83・3838
- 駐車場 有り（普通車10台・大型バス2台）
- 開館時間 午前9時～午後5時
*体験スケジュールなどはホームページをご覧ください
- 休館日 木曜日、12月29日～1月3日
- アクセス 名鉄豊田市駅からとよたおいでんバス稲武・足助線「稲武」行「どんぐりの湯前」下車



今回紹介するのは、稲武地区にあるどんぐり工房です。道の駅「どんぐりの里いなぶ」のすぐそばに位置するこの施設は、明治12年に建てられた民家を移築改装して作られました。

施設内には多くの工芸品が飾られており、地元の風土・文化を感じることができます。土間や囲炉裏などのスペースもあり、まるで明治時代にタイムスリップしたかのような空間です。

また、ここでは山里に残された「自然」や受け継がれた「農林業」、「食」や「工芸」などの知恵と文化を、体験プログラムを通じて学ぶことができます。体験は予約が必要なものと当日参加可能なものがあります。詳しくは21頁の暮らしのひろば催し情報をご参照ください。

訪れた人と地域文化との出会いの場で、素敵なひと時を過ごしてみませんか。



映像はこちら



ホームページ



(上) 歴史を感じられる落ち着いた内観
(下) 木端で作られた昆虫の作品



エントランスにある作品棚
自然素材の個性豊かな作品が飾られています。



(上) 期間限定で展示されていた、草木染め作品
(下) ピザづくり体験に参加する親子



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチン】では
過去の旬レシピも掲載！▶



今月の旬食材 ピーマン

市内では、甘長ピーマンを中心に、主に山村部で栽培しています。
甘長ピーマンは、果肉が厚くやわらかで、甘みがあるところが特徴です。

今月のおすすめMENU

ピーマンのおひたし

地産地食応援店「さくら家」の日高さんに、
とよたのピーマンを使った料理のレシピを教わりました。



POINT!

ピーマンを茹でた後、熱が逃げないうちに味付けをしてから冷ますのがポイントです。
味がしっかりしみて、苦味もなく美味しく食べられます。

材料(3～4人分)

ピーマン	3～4個	マヨネーズ	少々(お好み)
めんつゆ	30～50cc	茹でたコーン	少々

作り方

- 1 細切りにしたピーマンを沸騰したお湯で2分茹でる
- 2 ①をざるにあげてお湯を切る(粗熱が取れるまで待つ)
- 3 水気と粗熱が取れたら、ピーマンをボウルに入れる
- 4 めんつゆ、マヨネーズをピーマンに混ぜる
- 5 冷蔵庫に入れて冷やす
- 6 茹でたコーンを乗せて出来上がり

今月のシェフ

さくら家

ひだか かずひろ
日高 和弘 さん



深見町木戸363番地 1
☎77・9274
定休日/なし
営業時間/午前8時～
午後5時(L.O.4時※金曜
日は3時)

