

三本塚のみなさんに、  
“オモイデゴハンの作り方”を学び、  
風土が育んできた知恵を教えてください。

## 第1回目は「ずんだ餅」です。

仙台の夏の定番「ずんだ餅」。でも、食べたことはあるけれど、実際に作ったことがある方は、実は少ないのでは？

今回の「オモイデゴハンの作り方①／ずんだ餅」編では、すりこぎとすり鉢を使った昔ながらのやり方を三本塚の皆さんに学びながら、ずんだ餅を作ります。枝豆は採れたての三本塚産を使用。枝豆を収穫するところから作業は始まります。ずんだ餅が絶品になるかどうかは、皆さんの腕（の力）次第？！ぜひご参加ください！

日時：8月9日（日）9時30分～15時

会場：三本塚集会所（仙台市若林区三本塚字権太125）

参加費：1,000円

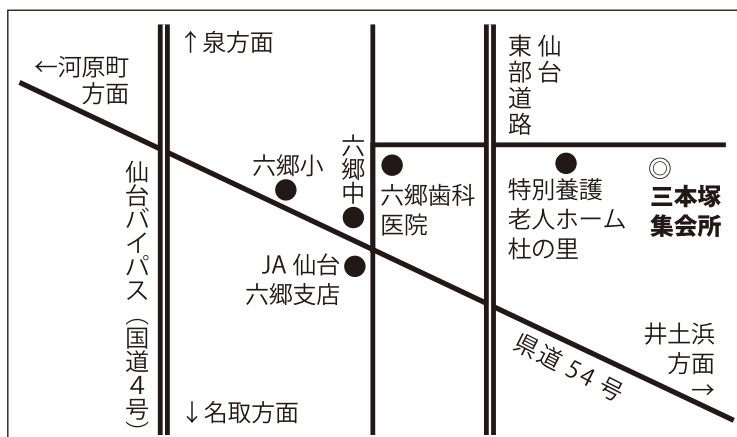
持ち物：エプロン、三角巾、ハンカチ、お昼ご飯

※作ったずんだ餅は食べることができます。

※すりこぎ、すり鉢をお持ちの方はご持参ください。

定員：20名（申込制／先着順）

### ◎三本塚集会所までのアクセス



三本塚集会所は、  
バス停「三本塚」の前にあります。

●バスでお越しの方は、下記のダイヤをご利用  
いただくと便利です。

仙台駅前（5番乗り場）発8:45→三本塚着9:10

三本塚発15:47→仙台駅前着16:16

\*詳しくは、仙台市交通局のウェブサイトでご確認  
ください。

<http://www.kotsu.city.sendai.jp/>

参加をご希望の方は、下記まで「お名前」「電話番号」「参加人数」をお知らせください。

【申込先】RE：プロジェクト事務局（公益財団法人仙台市市民文化事業団総務課）

〈電話〉022-727-1875（平日9-17時） 〈メール〉[re-project@bunka.city.sendai.jp](mailto:re-project@bunka.city.sendai.jp)