

# 昔の米づくりの道具に触れて、 黒酢米の醤油飯を食べてみよう

野田市郷土博物館・市民会館の指定管理者 野田業務サービス株式会社では、自主事業として、昔の米作りの道具や地域の特産品である黒酢米への理解を深める講座「昔の米づくりの道具に触れて、黒酢米の醤油飯を食べてみよう」を開催する。開催日は令和5年11月5日で、会場は野田市市民会館 松・竹・梅の間。

本講座では、健康づくりの根幹を支える食、その中でも日本人の食の中心となる米づくりの道具の歴史に焦点を当て、郷土博物館が所蔵する唐箕（とうみ）や万石通し（まごくどおし）など、昔の米づくりに使われた道具に触れて使い方を学ぶ。

また、野田市のブランド農産物である黒酢米を醤油で炊いて醤油飯にして味わってもらうことで、地域の特産品について理解を深める機会としていただく。

【日 時】 令和5年11月5日（日）①10時～11時、②11時～正午

【会 場】 市民会館 松・竹・梅の間

【講 師】 郷土博物館学芸員（農具体験）

【参加費】 無料

【定 員】 各回20人（申込みはすでに終了）

問合せ＝野田市郷土博物館・電話 04-7124-6851

野 田 市