

農村いきいきネットワーク池田

30数年前から豊かな農村生活をめざして、自主性を大切に助け合いながら活動しています。県の特産品開発事業のひとつとして商品化した「紅梅漬」「青梅漬」はアルプス山麓ブランドとして認定されています。漬物や料理、野菜の育て方、ちょっとした生活の知恵など情報交換して楽しんでいます。一緒に活動しませんか？



昔ながらの味の伝承

池田の土地で昔から伝わるパリパリの甘梅漬け。北アルプスの厳しい冬を経て採れる中梅(白加賀)を名人の技で3日間かけて甕に漬け込みます。

地域ボランティア、学生、町の職員、地域おこし協力隊の皆様など大勢の方のご協力で美味しい「紅梅漬」「青梅漬」が作られています。



触れあいを通して

長野県創作郷土料理コンクールで県知事賞を受賞「瑞穂の国の懐かし御前」の再現に取り組み、町の皆様と一緒に料理講習会を開催しました。

2年間会染小学校の子ども達と豆腐作りをさせて頂きました。これからも、子ども達と「食を通して」交流できたらと思っています。



「梅は一日の難逃れ」

池田町の“ステキ”を

「紅梅漬」「青梅漬」、関連の品や大根の粕漬けを皆様に味わって頂き、食を通じて池田町を発信しています。

と昔の人は梅を食していたそうです。梅の力をちょっと見直してみませんか？「一度食べたらやみつきになりそう」との嬉しいお声も届いております。



活動に興味を持たれた方、ご連絡くださいませ。

*当チラシについては町制施行 110周年合併70周年記念池田町元気なまちづくり事業補助金を活用し作成

農村いきいきネットワーク池田 (代表:常山) TEL 0261-85-0939

※裏面もご覧ください。