

古くから伝わるどんぐりの食文化を学び、理解し、活用していこう。



# 王滝村の

## どんぐり文化を

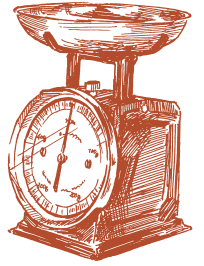
### 次世代へ繋げて行きたい。



11 / 3  
SUN

14:00~15:30

場所：王滝村公民館  
2階会議室



2021年から地域活性化起業人として王滝村に関わらせていただいているノングリッドの中野と申します。王滝村に通わせていただく中で、王滝村の地域資源は様々あると感じており、その中でも私たちは特にどんぐりに魅力を感じています。王滝村で古くから「ひだみ」として親しまれている文化的背景、そこから垣間見える山村の暮らし、山の恵、そのような観点からどんぐりを使った商品の開発を進めています。

そのような地域の風土・歴史・文化を料理に表現する理念はローカルガストロノミーと呼ばれ、近年国内外の様々な土地や地域で注目されています。この理念を通して見るどんぐりという食文化をより深く理解していき、学んでいくとともに、新たな可能性を見出していけたらと考えています。

今回調理体験で作るのは、昨年行ったモニターツアーでも大変好評だったどんぐり粉を練り込んだパンケーキになります。実際に作り、ご試食いただきながらご意見もお伺いできると嬉しいです。皆さまのご参加、ぜひお待ちしております。

### Time schedule

タイムスケジュール

14:00-14:10

ご挨拶

14:10-14:40

どんぐり粉のご紹介

14:40-14:45

休憩・調理準備

14:45-15:15

調理体験

15:15-15:30

試食

変わる可能性もございます。

### 内容

- 座学、王滝村でのどんぐり粉の歴史の話
- 木曾で作られてきたどんぐり粉作りの説明  
実物を用意して、どんぐりから粉になるまでの過程が見られる
- どんぐりパンケーキの調理体験
- ◆ 11月4日開催 /どんぐり拾い@森さちオートキャンプ場

お申し込み（要予約）

右記のQRコードよりお申込みください。



主催：地域活性化企業人  
ノングリッド

協力：木曾おんたけ観光局 / 木曾町・王滝村 / Qetic株式会社