

## 【成器地区公民館】

事業名	特色ある公民館活動事業 【ふるさとを味わう】キムチ作り講習会
目的	成器地区は自然豊かな農業地域であることから、山の恵みや農産品を活用していこう、というもの。
事業概要	地域伝統の味を守り・伝えるもの、また地採れの食材を活用する取り組みを【ふるさとを味わう】一連のシリーズとして、年に4～5回実施している。「キムチ作り講習会」もそのひとつ。12月中旬に白菜の塩漬け、薬味作りを行い、その1週間後に本漬け作業を行った。
工夫した点 成 果	この講習会を始めてから7年ほどになる。まずは外部の講師から教えていただき、次の年からは手ほどきを受けた地域の方に指導してもらい続けてきた。今年は、毎年楽しみに参加して下さる方も増えてきたことを受けて、指導者をたてず、教えあいの場として実施。野菜などの具材も何を入れるか相談しながら出来るだけ地域のものを集め、まさに「ふるさとの味」が詰まったキムチに仕上がった。
所 見 アドバイス等	手塩にかけて育て、作ることもあって「買うよりおいしい」と大好評。ここ数年、年末恒例の楽しみな行事となっている。



作業1日目：白菜の塩漬けと薬味作り



1週間後：本漬け