



真田の郷手作り味噌の会 今期の味噌仕込み終了

今年1月から始まった真田の郷手作り味噌の会による味噌加工が4月いっぱいをもちまして終了しました。今期は80名ほどのお客様に味噌や麴の加工注文をいただきました。ありがとうございました。

真田の郷手作り味噌の会のみなさん



これから、ひと夏を越す時間をかけて発酵&熟成を待ち、秋が訪れる頃には、まろやかな美味しいお味噌を口にできるのが楽しみです。

皆さんに『おいしい。』と言っていただけののを励みに、心を込めて一生懸命仕込みました。



11月の 新そばまつりでの販売も お楽しみに！

夢工房の手作り味噌は、真田中学校の自校給食に使われています

味噌の引き取り時、真田中学校給食調理員のお2人にお話をお聞きました。

今年度はおよそ220食(先生方を含む)もの給食をつくるそうです。味噌を使うメニューは、週に3回程の味噌汁、味噌けんちん汁、豚汁などの汁物はもちろん、サバの味噌煮や麻婆豆腐、他にもメニューは豊富！4月は白身魚の味噌バター焼き、カツオの揚げ煮にも。日本一と言っても過言ではない美味しい真田中自校給食の一端を担う、地産地消でもある真田の郷手作り味噌の会の味噌です！



新年度早々、味噌の引き取りに來られた給食調理員さん。真田の郷手作り味噌の会 会員と。

今期は、3樽合計で約160kgのご注文をいただきました。



館内入口・体験道場内の 絵にご注目あれ！

ゆきむら夢工房に入っすぐの右カウンターにご注目ください。夢工房からのお知らせや真田地域のイベントのご案内を夢工房スタッフ柳沢が描く 美しいお姿の幸村公、真田十勇士のイラストと共に掲示してあります。

また、そば打ち体験道場にも多数の真田氏関連キャラクターのイラストが飾ってあります。体験時やそば処にいらした際は、蕎麦と一緒に楽しみください。



裏面もご覧ください

真田の郷しぽ



5月のさわやかな風を感じながら
レンタサイクルで

に行ってみよう！

開館時間 9時～16時 火曜日休館



今回、真田の郷観光コースでも人気の真田氏歴史館へ突撃取材！歴史館スタッフ小澤さんにおすすめ展示品やその見どころを案内していただきました。



展示室入口
どうぞお入りください。
＊写真撮影は禁止です

観覧料

一般 250(200)円

高校生以上の学生 160(120)円

小・中学生 100(80)円

＊()内は20名以上の団体料金

入口までの通路では
三ツ頭獅子も
ご覧いただけます。



その1

NHK1985年放送

「真田太平記」撮影に着用 幸村 信之 昌幸の鎧

若き日の草刈正雄がイケメン幸村を演じました。女忍びお江が恋人・信之は渡瀬恒彦、昌幸は丹波哲郎。名俳優のお三方が身に着けた鎧を目の当たりにできる、ドキドキの迫力満点の展示です。

その2

昌幸に宛てた 豊臣秀吉の書状

秀吉からの追加人質の提出要求を徳川家康が拒絶したという内容が書かれているそうです。

天下の秀吉の直筆。それも昌幸への手紙となると、歴史ファンには涙ものです。要必見！

その3

大坂夏の陣図屏風 六曲一双の屏風絵

展示品は、大阪城天守閣所蔵の重要文化財に指定されている実物のレプリカではありますが、激しい戦いの様子が描かれ、その壮大さは、大阪に行かずともここで体感できます。つつい真田軍を探してしまいます。

子供に大人気！なのは、真田太平記で使用された、手裏剣・くない・まきびしなどの忍び道具。「ショーケースが子供の手形だらけ(笑)」と、小澤さんに楽しくご案内いただきました。

真田氏歴史館お隣 真田庵 でランチはいかがですか

真田の料理自慢の女性たちのグループ『お母さんのやさしい手の会』が運営している真田庵。地元野菜をたっぷり使い、全て手作り。4月～11月 土・日・祝日営業です。



OPEN初日に伺い、本日のランチをいただきました。
おすすめは、うちいれ。真田地域で昔から伝わる味噌味の手打ちの平打ち麺。野菜がゴロゴロ入っていて、懐かしいやさしいお味。とても美味しく、食べて元気ができました！

お食事処をお尋ねで、蕎麦以外でというお客様におすすめしています。



本日のランチ 1400円
驚きの品数！
メニューは毎回変わります。