

木間しょうぶ園まつり



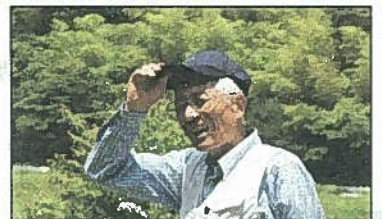
と き 平成26年6月7日(土)～6月25日(水)

午前9時～午後4時

ところ 萩市^{こま}木間 ^{たきのこうち}滝ノ河内地区 ^{こま}木間しょうぶ園周辺

内 容 森川克己さん(長門市在住)の27アールの休耕田に約20種類のハナショウブ600株が咲き誇ります。

また、地元女性起業グループ「木間加工センター」の皆さんが中心となり、木間豆腐や新鮮野菜などの直売所を開設します。



森川さん(写真)が手塩にかけて育てたハナショウブをぜひ見に来て下さい

15日(日)のイベント

午後1時30分～ 神楽舞「神代の舞」の披露

午後2時～ もちまき。もちまきの後、木間小・中学校の児童・生徒が、約120本のひまわりの苗を無料配布します。

また、当日限定で、午前9時より完売するまでおぼろ豆腐の販売を行います。

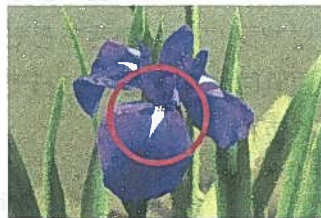
問合せ 萩市観光課 0838-25-3139

一口メモ あやめの仲間の見分け方

簡単な見分け方として、花びらの根元にある模様を見てみましょう。ハナショウブは黄色、カキツバタは白色、アヤメは網目模様です。



ハナショウブ(黄色)



カキツバタ(白色)



アヤメ(網目模様)



木間の特産品

木間とうふ

鯨ヶ岳の清流を使用して丹精込めて手作りされたおいしい豆腐です。毎週月曜日と金曜日に手作りされ、道の駅萩シーマート、道の駅萩往還、ミドリヤファーム等で販売されています。また、おからや豆乳は萩元気食堂でサラダやドレッシングなどとして使われています。

神楽みそとかきもち

神楽みそは鯨ヶ岳の清流で育まれた木間産のお米と萩産大豆を使用した無添加の手作りみそです。かきもちも、木間のもち米を100%使用した手作りかきもちです。

問合せ 木間加工センター 0838-27-0200