信濃大町 AIR 連携プロジェクト



温泉を使って お菜洗い 体験

2026

11/27金
13:00～15:00

28土 29日
9:00～15:00

会場：旧大町東小学校

かつてはどこの家庭でも漬けていた野沢菜の食文化を受け継ごうとお菜洗いイベントを始め、今年で17回目となります。
今年はご自分で野沢菜漬けを作ってみませんか？

洗う体験は無料です！









漬けあがり希望の方
信濃大町のつけのもや（松坂まで）090-7263-5018
野沢菜漬け 10kg　塩 7,000円　醤油 8,000円

10kg の野沢菜で洗いから漬込みまで約 1 時間程です。
10kg の野沢菜で 36 型の桶が目安です。

◎ 野沢菜漬け（塩 / 醤油）…10kg 4,500 円
◎ 切り漬け…1kg 1,200 円　2kg 2,000 円

醤油漬け希望の方は 10kgにつき 1.8L の薄口醤油をご持参ください。
醤油切り漬け希望の方は 2kgにつき 360ml の薄口醤油をご持参ください。
その他の調味料はこちらで用意いたします。

持ち物　長靴・エプロン・手袋　無料貸出あり（数に限りあり）
その場で漬け込む方は漬け桶をお持ちください。

要予約　数量限定のため、お早めにお申し込み下さい

お申込み・お問合せ
ぐるったネットワーク大町
☎0261-85-0556
https://www.grutta.net/

オンライン申込みはこちらから

主催 特定非営利活動法人ぐるったネットワーク大町　共催 北アルプス国際帝術祭実行委員会
協力 信濃大町のつけものや　大町市温泉開発（株）

詳しい場所は裏面で！

信濃大町 AIR 2026

信濃大町 AIR 連携プロジェクト

モチっと復活！凍りもちのヒミツ





水に浸して

細かくして





熱を加えたら…



モチっと復活!!

一年で一番寒い時期に、お餅を凍らせてつくる「凍り餅」。昔の人の知恵がつまった保存食です。凍り餅を水に浸して、ばらばらにして、火にかけるとあーらふしぎ！モチモチのお餅が完成。できたお餅にきなこをまぶして食べてみましょう。芸術祭で活躍した YAMANBA ガールズが、郷土の食文化を伝えます。

参加費 100円

11月 2026

28(土) 29(日)

10:00～15:00

今日は複数

TODAYS

「凍りもち」のイベントについてのお問い合わせはぐるったネットワーク大町まで

TEL 0261-85-0556

主催：北アルプス国際芸術祭実行委員会　協力：特定非営利活動法人ぐるったネットワーク大町，YAMANBA ガールズ

会場案内



