

伝統食 しば作り

2020年6月3日

地域おこし協力隊員の福島さんと一緒に
伊野地区の伝統食『しば』を作りました！



『しば』とは

餅粉を練り、団子状にしたものを笹ではなくクヌギの葉でくるみます。それらをさらに茅の葉を使って内側に編み込んでいきます。
出来上がったものを『しば』と呼んでいます。



2020年6月4日付け
山陰中央新報に掲載されました！



お見逃しの方は
伊野コミセンにも
掲示してあります！



発行：伊野コミュニティセンター