

関係各位

秋の有田で明治時代に想いを馳せて “なます皿”でいただく三平汁はいかが？

佐賀県有田町では、11月21日(水)～25日(日)まで、「第14回秋の有田陶磁器まつり」を開催します。紅葉に彩られた有田でゆっくりとお気に入りのやきもの巡りを楽しんでいただけます。

おまつり期間中、大正時代に建てられた古民家・小路庵<しゅうじあん>にて、「日本の棚田百選」に選定されている岳地区の棚田で収穫された棚田米のおむすびが提供されます。有明のりと伊万里の梅干しを添えて、佐賀の母の味をぜひご賞味ください。

また、毎日限定50名様には、江戸後期～明治時代にかけて有田で生産され、北前船に乗って北陸・東北・北海道へ大量輸送された“なます皿”で「三平汁」のふるまいも行われます。「三平汁」とは、塩漬けした魚と根菜を煮込んだ北海道の郷土料理のことで、“なます皿”はその三平汁の取り皿として重宝され、“三平皿”とも呼ばれていました。

この機会に、“なます皿”の旅路に想いを馳せて、北の味覚を味わってみませんか？

- 【期間】 11月21日(水)～25日(日)
- 【時間】 11:00～16:00
- 【場所】 小路庵<しゅうじあん>(有田町上幸平1-8-11)
- 【実施】 有田食生活改善推進協議会 三木会



棚田米のおむすびころりん

【料金】 300円



“なます皿”に盛られた三平汁

【お問い合わせ】

一般社団法人 有田観光協会

TEL:0955-43-2121 FAX:0955-43-2100 ありたさんぽ <https://www.arita.jp/>