

プレス発表資料



平成 29 年 11 月 2 日
秋 田 大 学

秋田大学オフィシャルいぶりがっこ「いぶりばでい」づくり 学生が大根の収穫・漬込み作業を実施

秋田大学（学長：山本文雄）は11月4日（土）・5日（日）、今年で9年目となるオフィシャルいぶりがっこ「いぶりばでい」づくりに関連して、本学学生が横手市山内にて「大根の収穫」、大根を燻すために縄で結ぶ「編み込み」、味付け作業の「漬込み」などを行います。

この取り組みは秋田大学が連携協定を結んでいる横手市を舞台に、学生と地域住民との交流活動の一環として実施しているもので、本年度は、国際資源学部・教育文化学部・理工学部の学生が参加しています。



平成 28 年度の作業の様子

※詳細は別紙スケジュールをご覧ください。

【参考 URL】：横手分校いぶりがっこ作り

http://www.akita-u.ac.jp/honbu/y-bunko/b_iburigakko.html

【お問い合わせ先】

秋田大学地方創生・研究推進課（担当）安井

TEL：018-889-2270 / FAX：018-889-3162

E-mail：shakoken@jimu.akita-u.ac.jp

平成 29 年度秋田大学オフィシャルいぶりがっこ「いぶりばでい」づくり
収穫・漬込み 実施要項

- ◆ 日 程 11月4日(土) ~ 5日(日)
- ◆ 場 所 農家民宿 三又長右衛門(横手市山内三又字上野12)
- ◆ 参加学生 国際資源学部 2年生2名
教育文化学部 2年生1名, 1年生1名
理工学部 3年生2名 計6名
- ◆ スケジュール
 - 【4日(土)】 8:30 大学正門前よりバスで出発
 - 10:00 横手市山内三又 到着
 - 高橋さんより収穫・漬込みについて説明を受け, 作業開始
 - 12:00 昼食
 - 13:15 大根の編み上げ, 吊るし, 洗浄作業
 - 17:30 温泉「共林荘」にて入浴
 - 19:00 夕食, 懇談
 - 22:00 就寝
 - 【5日(日)】 7:30 朝食
 - 9:00 燻し作業の見学等
 - 12:00 昼食
 - 13:30 大根の紐とき, ひげ根取り, 漬け材作り, 漬け込み作業
 - 15:15 作業終了
 - 16:00 現地発
 - 17:30 手形キャンパス到着, 解散