

田子 にんにく収穫祭

第14回

特製

たっこにんにく
使用

田子牛 ケバブ

販売します!

各日数量限定!

にんにく
収穫解禁!!

初夏のまにんにく!
味わえるのは
今だけ!!

2025年

6/21(土), 22(日)

時間 / 10:00~15:00 (両日とも)

場所 / 田子町農山村広場

田子町大字田子字向山上ミ川原3-1

にんにく掘り取り体験

10:30~15:00

10株 2,000円

各日先着200名様です!

数に限りがありますので早めに!

イベントは、予告なく変更や中止になる可能性がございます。
ステージイベントや出店者情報など詳しい情報は田子町HPをご覧ください。



生にんにくは「🍷」の直売所でも販売します!



第14回田子にんにく収穫祭 会場マップ



堀り取り圃場ルート



出店者名
① 中ノ屋(6月21日のみ出店)
② Takko cafe
③ 釜淵商店
④ 釜淵商店
⑤ 釜淵商店
⑥ がまずみ屋
⑦ (株)たから
⑧ にんにく収穫祭実行委員会素揚げ
⑨ にんにく収穫祭実行委員会ケバブ
⑩ 産直たっこや
⑪ 田子ブルーベリー
⑫ ゆいちゃん農園
⑬ よっし〜の田子たこ焼き
⑭ cafe&雑貨 Daisy
⑮ 笹森ストア

出店者名
⑯ 田子町商工会女性部
⑰ 飯原せんべい店
⑱ ドリームアップ
⑲ 北村商店
⑳ つば八三戸店
㉑ アイ・エム・エンタープライズ
㉒ 田子町産直友の会
㉓ ステーキハウスベゴzzi
㉔ カフェ&パー アッツ
㉕ 中華家庭料理
㉖ 明治安田生命(6月22日のみ出店)
㉗ キングセブンズバルーン



『第14回 田子にんにく収穫祭』 イベントスケジュール

6月21日(土)

10:00	オープニング・開会宣言・来賓挨拶
10:30	にんにく掘り取り解禁 実況テープカット
11:00	たっここども園ステージ
11:30	竹林文和 アコースティックライブ
12:00	滝上寿也 歌謡ショー
12:30	マノアリノフラスタジオ フラスステージ
13:00	にんにくどっぴき
13:30	ナニヤドヤラ保存会
14:00	たっこ王子とじゃんけん大会
14:30	megu ライブ

6月22日(日)

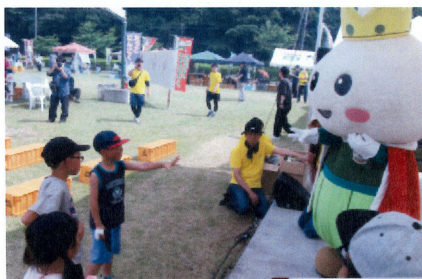
10:00	オープニング
10:30	田子神楽保存会
11:00	AOREVA タヒチアンダンスショー
11:30	Yukiko&Ponta アコースティックライブ
12:00	
12:30	松森聖菜 歌謡ショー
13:00	にんにくどっぴき
13:30	トリニティボイス アコースティックライブ
14:00	たっこ王子とじゃんけん大会
14:30	ストロベリームーン華月 ライブ

12:00 参加者受付開始

13:00 にんにくどっぴき

12:00 参加者受付開始

13:00 にんにくどっぴき



たっこまち『生にんにく』メモ

～生にんにくについて～

【特徴】

- ・掘りたての生にんにくは、乾燥処理前の生ものなので、スーパー等ではなかなか出回りません。お持ち帰り後は、お早めにお召し上がり下さい。
- ・にんにくの表面は、数日で白色から紫色に変わりますが、実を守るための天然色素「アントシアニン」によるもので食べても差し支えありません。
- ・皮をむくと通常と同じ白色ですので、ご安心下さい。
- ・すりおろした際、青色等になる場合がありますが、これは生理現象によるもので無害です。

【適した料理】

- ・水分が多く漬け汁がしみやすいため、「醤油漬け・酢漬け」に適します。
- ・蒸し焼き（ホイル焼き）は、実がホクホクで、味はマイルドです。

～生にんにくの保存方法～

【短期保存は『冷蔵』】

- ①新聞紙に包み冷蔵庫で保存。
- ②ネットに入れ風通しの良い所につるし、乾燥させてから冷蔵庫で保存。
※干物用のネットも便利です。

【長期保存は『冷凍』】

- ①皮をむいて1かけずつラップに包み、ジッパーバッグに入れて冷凍保存。
- ②「すりおろし・みじん切り」したものをジッパーバッグに入れて冷凍保存。
※使う際に割って取り出せるよう、箸などで格子状に線を入れておくと便利。

～おすすめ料理～

【にんにくの醤油(味噌・調味酢・梅肉)漬】

材 料：にんにく、酢、しょうゆ（味噌・調味酢・梅肉などお好みの調味料）

作り方：①皮むきしたにんにくを洗い、水気を切ります。

②カリッとした食感を残し、にんにく特有のにおいや辛みをマイルドにするため、あらかじめ酢漬けにし、2週間以上おくことをお勧めします。6か月ほど酢漬けにすると美味しくなります。

③酢漬けにしていた酢を捨てて、醤油（味噌・調味酢・梅肉など）を入れて「本漬け」します。その後1か月ほどで出来あがりです。

<にんにく豆知識>

- ・漬ける時期によりにんにくが緑色になる事がありますが、食べても問題ありません。変化したにおいの成分と鉄分が酸化したにんにくに反応したもので、漬けているうちに色は戻ります。

～産地からのメッセージ～

- ・この時期のにんにくは、水分が多く「黒にんにく作り」には適していません。
- ・みずみずしい生にんにくは、収穫期の今しか味わえない特別なものですので、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
- ・この度は、にんにく収穫祭にご来場いただき、誠にありがとうございました。