

「伊那のお米を味わおう。」開催

伊那市内の異なる地域で収穫されたお米を食べ比べるイベント「伊那のお米を味わおう。」を開催します。南アルプスの豊かな水に育まれた伊那のお米を、地域ごとの味わいの違いや炊き方の違いとともに楽しんでいただきます。当日は、伊那市内で収穫されたお米を食べ比べるほか、土鍋や炊飯器など異なる方法で炊いたお米の食べ比べ、伊那産の野菜やきのこを使ったランチも楽しめます。地域の食や農の魅力を知り、伊那のお米を身近に感じてもらう機会として開催します。

- 1 日時 令和8年10月25日(日) 午前11時～午後1時頃
- 2 会場 旧中村家住宅 たまきや(伊那市高遠町西高遠184)
- 3 イベント内容

○地域ごとのお米を食べ比べ

伊那市内の異なる地域で収穫されたお米を食べ比べ、それぞれの地域のお米の味わいを楽しみます。

○炊き方による味の違いを体験

土鍋や炊飯器など、炊き方を変えてお米を炊き、それぞれの味や食感の違いを楽しみます。

○伊那の秋の味覚と一緒にランチ

伊那市内で採れた野菜やきのこなど、秋の味覚を使ったおかずやお汁とともに、お米を味わいます。

○地域の食と農を知る機会に

伊那市内のさまざまな地域で育てられているお米を通して、地域ごとの農や食の魅力を感じてもらいます。

※添付資料 イベントチラシ

[本件に関するお問い合わせ先](#)

たかとおで つくる・あそぶ・まなぶ 第5弾

南アルプスの水が育てた

伊那のお米を 味わおう。

ひとつの伊那から、いろんな味

要予約

10 名程度

(先着順)

炊き方の違いも楽しみながら、伊那の秋の味覚を味わってみませんか？



伊那市の三峰川水系で育つお米を川下り米と呼びます。

南アルプスの豊かな伏流水に育まれた、甘みと粘りが魅力のお米です。

そんな伊那のお米を、地域ごとの違いとともに食べ比べてみませんか？

開催日

10月25日 日

11:00～(2時間程度)

参加費

3,000円

(食べくらべ+ランチ付き)

場 所

旧中村家住宅 たまきや

(伊那市高遠町西高遠184)

伊那のお米を味わおう！



地域ごとのお米を食べくらべ

伊那市内の異なる地域で
収穫されたお米を味わいます。



炊き方でも味は変わる？

土鍋と炊飯器、それぞれで炊いた
お米の違いを楽しみます。



伊那の秋の味覚と一緒にランチ

伊那で採れた野菜やきのこを使った
おかずやお汁と一緒にいただきます。

企画・問い合わせ先

企画：伊那市地域おこし協力隊
さかの(080-2398-8406)

協力：米空KomeSora

参加のお申し込みはこちらから ▶

順次メールにて予約確定のご案内をお送りします
(※満員の場合はその旨をご連絡いたします)

