

木下家住宅利活用について

一、倉の利用（冷房棟）

作て居る

① 一年完熟味層作り。当地方では三年味層も住宅内では充分でない。
米大豆は有機栽培の一等品を使用（品種の限定）。

他社に無い美味しい味層作りが目的

製造技術の追求に力を入れる。

② 糶作り

⑤ 各地に沃山ある中で白南町では小中企業を興す一因と為す。

③ 漬物類作り

水之に無にならぬ、食育の追及也。

二、倉の（暖房棟）

④ 糶作り

（先づ水の確保、量と氷質等）

甘酒作り

三、池の利用

（昭和初期迄水車があり水量有る筈）

水路を整備し、川鱒、イワナ、コギ等、無理なら鯉の養殖

⑥ 川魚の煤製（格別な味あり）

燻製は山椒が良いとされ(丸粒チップトお願すれば)

四、明長屋はレストラン

最高の味屠甘酒、魚の珍味、その他加工食品使用

五、畳座敷(教育の場、日南町歴史を訪ねる。縄文、弥生時代)

舞踊、お花等作法

六、森林遊歩道散歩

森の裏山せせとて落葉樹林に入るのも良い

隣接のお墓を見るのも良い(甲木と南條の古墓の危険?)

七、杉の種木(戦時中の一画話がある)

以上

令和三年二月十日

日南町観光協会御中

森

要駐車場

