

農家の暮らし体験ツアー

第1回 12/23 知多・美浜「季の野の台所」

【農家の暮らし体験ツアー】

愛知県にはすてきな暮らしを実現している農家がたくさんおられます。このツアーは農家におじゃまして、実際に農のある暮らしを体験させていただく企画です。都会の暮らしに日々追われている私たちに、新鮮な驚き、感動をきっと与えてくれることでしょう。年の瀬のひとつときを共に過ごしませんか。

「季の野の台所」

(住所:愛知県知多郡美浜町布土字豆池 23 ☎0569-82-1931)

*森川美保さんは平成25年第1回「食と農林漁業の食育優良活動表彰」(農水省)で「消費・安全局長賞」を受賞されました。

【日時】平成25年12月23日(月)10時~15時。

現地に10時集合。

【当日の内容】右のメニューにておこないます。

【交通】名古屋方面から電車の場合、名鉄河和線「富貴」駅に9時40分着の「河和」行き急行に乗ってください。改札前で集合です。会場までお送りします。

マイカーの方は直接現地へお越しください。

【参加条件】参加は大人を対象としています。

【参加料】お一人2千円(日進野菜塾会員は1千円)

【定員】20名、先着順、定員になり次第締め切り。

(準備の都合上、12/20で(金)締め切ります。)

【主催】NPO法人日進野菜塾 担当:木田

〒451-0013 名古屋市西区江向町5丁目49番地401号

電話 090-1798-4802 FAX 052-934-7207

メール info@n-yasaijuku.com

http://n-yasaijuku.com/

*この催しは平成25年「『農』のある暮らしづくり交付金」(農水省東海農政局)の助成を受けています。

「季の野の台所」森川美保さん

「農業が仕事ですが、大豆を作って、味噌作り教室を開き、うちにみえる人たちと食や生き方、農業の根本などを味噌をコネながらお話ししたり、農業体験を通じて、子供の本能を引き出したり、大人の人も心を開放してもらうことも農業の機能のひとつだと感じ、これが自分の役割だと思っています」

農のある暮らし メニュー

鶏小屋で卵拾い

石窯のここと

鶏の命をいただく

ランチ作り: 塩麹ソースで食べるチキンピザ

ジャガイモの石窯焼き、トリガラスープ

熊笹のお茶作り

竹炭で焼く、焼きみかん

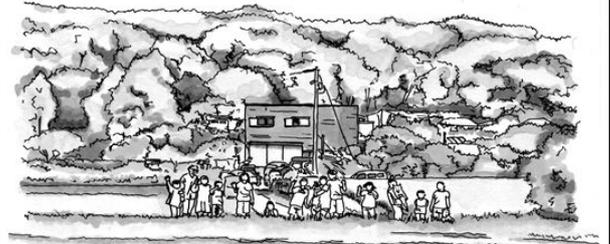
麴のいろいろ

もろみを混ぜる

麦踏み

動物たちの役割

玄米甘酒を飲みながら振り返り



季の野の台所

<12/23「季の野の台所」農家の暮らし体験ツアー申込み>

FAX 052-934-7207 もしくは info@n-yasaijuku.com (メールの場合、下記内容を記入ください)

お名前		男 女	年齢 () 才
住所		電話 (携帯)	FAX
当日交通手段	<input type="checkbox"/> マイカーで <input type="checkbox"/> 電車(「富貴」駅改札に9:40集合下さい)	メールアドレス	