

ブルーベリー摘みとジャムづくり



ハキ堂園

※ 雨天中止
当日の天候による事業
有無の問い合わせは、
AM7時から…

■ 日時：平成22年 7月11日(日)・7月18日(日)
AM 9:30 ~ 12:30 <雨天中止>

☆ 摘み取り・・・9:30 から 10:20 ☆ジャムづくり・・・10:30 から 12:30

■ 募集人員：両日とも8名 (申し込み先着順)

■ 集合場所：ハキ堂生田商店 (千頭郵便局下)

< 服装は歩きやすい靴、日よけの帽子、長袖シャツ、虫よけスプレー >

< 摘み取りカゴ及びジャム加互の材料、道具はこちらで用意します >

■ 参加費：2,500円/名 (小学生以上) 材料費、保険料込

内容

1. 摘み取り入園 食べ放題
2. 生ブルーベリー 300g/1名当り <個人摘み取り品>
3. 自作ジャムお持ち帰り 220gビン詰品1本

ジャムづくり体験 一加互からビン詰完成まで
<ジャム加互の材料代や燃料費は含みます。>

■ 申込先 川根本町まちづくり観光協会 TEL 0547-59-2746

■ 問合せ先 ハキ堂生田商店 (案内人⇒ハキ堂生田商店 スタッフ・日本ブルーベリー協会々員)

榛原郡川根本町千頭178 まちかた博物館「餅屋・点の記」店内会館中
TEL 0547-59-2071 FAX0547-59-2003

Eメール: senzuikuta@ybb.ne.jp

主催：川根本町エコツーリズム ネットワーク

6月20日
7月18日
Sunday



「うめのさん」の梅干づくり

初心者の方でも寺田農園の経験豊かな「うめのさん」とスタッフが、昔ながらのつくり方のコツや、効能を指導してくれます。全2回の講習です。

お気軽に参加してマイ梅干をつくってみませんか!?

6月20日(日)
仕込みの作業

AM 10:00~12:00

1回目は、寺田農園の梅園で摘まれた南高梅の実を、へたを取って、塩漬けします。

※ご希望の方は午後から、寺田農園の南高梅を御自分で摘んでお持ち帰りできます。(1kgにつき¥300)

7月18日(日)
樽詰め作業

AM 10:00~12:00

2回目は、赤紫蘇で染めて、御自分の樽に詰めて持ち帰ります。

※マイ保存用樽の無い方は、2kg用のプラスチック保存容器をこちらでも用意できます(代金別)。日時等の都合のつかない方は御相談下さい。



参加料金

¥3,000 (南高梅2kg. 天然塩、赤紫蘇、指導料、含む)。

※ 南高梅だけを摘んで持ち帰る場合
1kgにつき...¥300。

※ 募集人員:20名(定員次第締め切らせて戴きます)。

締め切り：2010年6月16日(水)

当日、寺田農園内の古民家レストラン「風工房」にて、とれたての有機野菜や手づくりパン、地鶏の卵などを使ったランチを楽しんで頂けます。

¥1000 (ランチは別料金 申し込み時に御予約下さい。)

日本の食卓に欠かせない伝統的な保存食、梅干。このチャンスに初めてのの方も、一緒に楽しくマイ梅干を手づくりしましょう。

申し込み:川根本町まちづくり観光協会

TEL0547-59-2746

E-mail webmaster@okuooi.gr.jp

集合場所：寺田農園 静岡県榛原郡川根本町上岸5-21 TEL 59-4050

問合せ先：つどいの会(中野) 090-5108-1459

主催：川根本町エコツーリズム ネットワーク