

# まちやまひろば 2017

自然の恵みやしくみを活かした里山暮らしが体験できます。  
ゆったりとした雰囲気の中で、心地よい時間を過ごしましょう。

## <開催要項>

- ・日時 2017年4月～2018年3月の土・日(全11回)  
※年間登録の場合は曜日を選択。やむを得ない場合の振替は可能。
- ・会場 大谷里山農園(町田市下小山田町 1532)
- ・対象 どなたでも ※ただし、お子様のみの参加はご遠慮しています。
- ・定員 各回 40名(先着順)

## ★参加費(ランチ付。3才未満は無料です)

	親子1組	大人のみ	ご家族の追加(1名につき)	
			大人	子ども
年間登録	45,000	35,000	15,000	10,000
単発申込	5,000	3,500	1,500	1,000

※キャンセル規定(単発申込のみ)

- ・開催日の3日前～ 参加費の50%
- ・開催日当日 参加費の100%

※年間登録の場合、やむを得ない事情で年度途中で以降の参加が難しくなった場合のみ、残回数分の80%を返金します。



## <スケジュール>

- 4/15(土), 16(日) 竹の子掘り & 羽釜で竹の子ご飯炊き
- 5/20(土), 21(日) お米を作ろう① どんろこ田植え体験
- 6/10(土), 11(日) 小麦の収穫 & ダッチオーブンで手づくりパン
- 7/22(土), 23(日) 竹食器づくり & 納涼流しそうめん
- 9/23(土), 24(日) 枝豆の収穫 & 里の恵みパーベキュー
- 10/14(土), 15(日) お米を作ろう② 実りの秋! 稲刈り体験
- 11/11(土), 12(日) 畑で秋の収穫体験 & ドラム缶でピザ焼き
- 12/16(土), 17(日) お米を作ろう③ お餅つき&正月飾りづくり
- 1/20(土), 21(日) 麦踏み体験 & 焚き火で焼き芋・炭焼き体験
- ~~2/24(土), 25(日)~~ オーガニック大豆で手前味噌づくり
- ⇒都合により、2/3(土), 2/4(日)に変更いたします。
- 3/24(土), 25(日) 摘みたてヨモギで草団子づくり

★毎回ランチが付きます。みんなと一緒に作ります。  
★食材は原則としてオーガニックのものを使用します。

★2月の味噌づくりでは、参加者全員で大樽に仕込みます。  
熟成が進んだ夏以降に、大人1名あたり1kg(米みそ500g、麦みそ500g)をお渡しします。  
(原則、農園でのお引渡しとなりますことをご了承ください)