

【親子で里山暮らし体験】 まちやまひろば 2021

四季折々の里山暮らしが体験できます。

これからも私たちや未来の子どもたちが健やかで幸せに生きるためには、持続可能で自然と調和、共生できる[里山的]な暮らし方が大切だと考えます。

東京・町田の里山で、自然の恵みやしくみを活かした循環型の暮らし方や、日本の食文化を楽しく学びましょう。

<スケジュール>

- 4/25(日) 竹の子掘り & 羽釜で竹の子ご飯炊き
- 5/30(日) お米を作ろう① どんどこ田植え体験
- 7/18(日) 竹槌から作る！納涼流しそうめん
- 10/10(日) お米を作ろう② ざくざく稲刈り体験
- 11/7(日) お米を作ろう③ 脱穀体験 & 新米を食べよう！
- 12/12(日) お米を作ろう④ お餅つき & 正月飾りづくり
- 1/23(日) 落ち葉を集めて遊ぼう & 焚き火で焼き芋
- 2/20(日) オーガニック大豆で手前味噌づくり
- 3/27(日) 摘みたてヨモギで草団子づくり



<開催要項>

- ・期間 2021年4月～2022年3月の日曜日(全9回)
- ・時間 10:00～13:00
- ・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、お子様だけの参加はご遠慮しています。
- ・定員 各回30名(先着順)

★参加費(ランチ食材込み。3才未満は無料)

	親子1組	大人のみ	ご家族の追加 (名につき)
年間登録 (全9回)	54,000 (6,000円/回)	45,000 (5,000円/回)	9,000 (1,000円/回)
単発申込	7,000	6,000	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。

★毎回ランチを一緒に作ります。無農薬・無化学肥料や有機認証の食材を基本とし、地産地消(自給含む)を心がけます。

★お米づくりに、農薬や化学肥料は使用しません。

★自然資源を積極的に活用し、循環型の営みを実践します。

<2月の味噌づくりについて>

ご家族ごとに保存容器をお持ちいただき、2kgのお味噌を仕込みます。その後はご家庭で冷暗所に保管いただき、夏が過ぎれば食べられます。