

みんなで行こう西長江

～★豆収穫のお手伝い体験～

田舎の森の休暇小屋が5年間取り組んでいる手前味噌づくりが
またまたパワーアップしました!材料からこだわる味噌作り。

お米づくりでお世話になっている西長江エコ栽培米グループさんと共に
今年は大豆も育てました。その大豆と「ほたる舞」の麴で作るお味噌…
なんて贅沢なんでしょう!!どんな味わいなのか、今からワクワク♪します!

米づくりと同じく、大豆の収穫も手間のかかる作業です。

味噌づくりの前に大豆の収穫を皆さまと体験したいと思います。

ぜひご参加いただきますようお願いいたします。作業にご参加いただいた方は、

味噌作りの参加費を割引させていただきます。常連の方も、

今年初参加の方も、お誘いあわせの上お出かけください。

冬の西長江も風情がありますよ～!

《大豆の収穫・はで掛け》

11月11日(日) 西長江中央公民館

14:00~17:00頃まで(雨天中止) 参加費 / 無料
持ち物 / 剪定はさみ (柄の長めのもの)・軍手

《豆たたき・選別》

12月2日(日) 西長江中央公民館

14:00~17:00頃まで(雨天決行) 参加費 / 無料
持ち物 / 軍手・マスク・タオル

★豆たたき作業は、ホコリ(豆の皮や葉など)も出ます。

※当日の飛び入り参加も大歓迎です!

※大豆の収量により参加費・販売価格等を決めさせていただきますのでご了承ください。

大豆の収穫
はで掛け
参加申込み

代表者名

Tel

参加人数

大人

名

子ども

名

豆たたき
選別
参加申込み

代表者名

Tel

参加人数

大人

名

子ども

名

お申込み・お問合せ: 須田商店 (森まで) / FAX: 0852-67-1510 TEL: 090-5700-6311
mail: hinata-smile@ezweb.ne.jp