

ちの旅 体験プログラム参加者募集【3/18、3/25催行】

地域の方々との交流を通して、ちの暮らしに触れるプログラム開催。

ご提案したいのは、ただ通りすぎるだけではなく、土地の人と触れ合い、その暮らしを身近に感じられる旅。

先着27名様！ご家族で、カップルで！みなさまのご参加お待ちしております。

— ちの旅 プログラム 01 —

「手作りの暮らしに触れる、農家さんのお家で味噌作り体験」

- ・開催日：**3月18日（日）10:30～14:00**
- ・募集人数：先着**15名様**まで
- ・料金：**味噌1kg 税込 4,000円／大人一人分含む**
 ※味噌1kgに対し人数追加料金：1名500円
 ※小学生以下は参加無料
 ※お支払いは現地払いになります（現金のみ）

例えば・・・
 大人（中学生以上）2名で味噌1kgの場合
 ▶2名合計4,500円

- ・会場：茅野市泉野（現地集合解散）
 ※お申し込み後に詳しい場所をご案内いたします。
- ・申込〆切：3月13日（火）まで
- ・持ち物：エプロン、三角巾、厚手の靴下
- ・その他：前日朝より納豆は食べないでください。



今回味噌づくりを教えてくれる米農家の東城さん



「できるものは手で作りたい。心の奥からフツフツ出てくるものがある。」

味噌や醤油など、普段からできるものはなるべく手作りして暮らしている地元米農家の東城さん。築110年以上の古民家の、薪ストーブのおだやかな炎が暖めてくれる落ち着くりビングで、樽を皆で囲みながら大豆をつぶしての味噌作り。使う麹は東城さんが作っている無農薬のお米で作られたものです。この時期の手仕事である味噌作りを通して、手作りで暮らしを整える事の喜びをぜひ体験していただけたらと思います。

— ちの旅 プログラム 02 —

「『凍み』って何だ？ 笹原地区のおばあさんと凍み料理体験」

- ・開催日：**3月25日（日）10:30～13:30**
- ・募集人数：先着**12名様**まで
- ・料金：**税込 4,000円／大人一人あたり**
 ※中学生：1名 2,000円
 ※小学生：1名 1,000円
 ※幼児は参加無料
 ※お支払いは現地払いになります（現金のみ）

- ・会場：茅野市笹原公民館（現地集合解散）
 ※お申し込み後に詳しい場所をご案内いたします。
- ・申込〆切：3月18日（日）まで
- ・持ち物：エプロン、三角巾

- 【予定しているメニュー（一例）】
- ・凍み大根の煮物
 - ・凍み豆腐のみそ汁
 - ・寒天寄せ
 - ・あぶらもち（えごまおはぎ）など



凍み料理の達人！89歳現役の房子おばあちゃん



標高1,000mの山村にまた会いたいふるさとができるかも？

「凍み大根」「凍み豆腐」「寒天」…八ヶ岳の麓に佇む小さな集落で生まれた天然のフリーズドライ食材。自然に寄り添い、寒さも味方にしながら四季折々の食材を活かした郷土料理作りのエキスパート 89歳の「房子おばあちゃん」と愉快的仲間たち。地元のスーパーおばあちゃんの知恵と技と愛に触れる、大人から子供まで一緒に楽しめる体験です。

■お申込み・お問い合わせは下記までご連絡ください！

電話: 0266-72-2101

Fax : 0266-78-7310

Mail: kanmachi08@city.chino.lg.jp

茅野市観光まちづくり協議会 事務局：観光まちづくり推進室

担当：味噌づくり＝米田（よねだ）、郷土料理＝田子（たご）

■茅野市観光まちづくり協議会とは

2018年4月に茅野版DMOとして一般社団法人化を予定して、観光を通じて持続可能なまちづくりを目指す組織です。現在は地域おこし協力隊の制度を活用し、14名のメンバーが地域の様々な産業や人々に出会い、地域が秘めた観光資源を発掘しています。農村の暮らしや郷土料理、伝統文化、商工業などを体験する、他にはできない“茅野ならではの旅”を地域共に作り、発信していきます。



私たちの取り組みに関して詳しくは、

Facebookページ：<https://www.facebook.com/chinotabi/>

■お申込み① ※保険加入の関係上、参加者全員の記入をお願いします。

プログラム名			
ふりがな			
氏名			
生年月日	西暦	年	(大正・昭和・平成 年) 月 日
性別			
ふりがな			
現住所	〒		-
電話番号			
携帯番号			
FAX番号			
E-mail			
プログラム中の緊急連絡先	〒		-
	氏名		
	続柄		電話番号