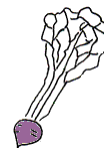


菜っぱ いらんかえ



2007/11.25 [日] 10:00~13:00

飯綱高原よっこらしょ農場

参加費 500円 + 野沢菜500円 (5kg) ~

(会員特典: 野沢菜5kg は無料)

定員 50名 (先着順)



野 沢 菜 の収穫と
た ま い 漬 け 講座



 NPO法人
飯綱高原 よっこらしょ

【申込み・問い合わせ先/TEL/FAX】
NPO法人飯綱高原よっこらしょ事務局
山室 秀俊:026-239-3299

いづな農楽舎

～野沢菜の収穫とたまり漬け講座～

NPO法人飯綱高原よっこらしよの農作業体験イベントも、今年はこれで最後！

冬の足音がひたひたと近づく晩秋の飯綱高原で、冬の味覚・野沢菜の収穫を行ないます。霜が降りるたびに大きく、柔らかく育った「菜っ葉」。漬物にして楽しむみたい方には、「たまり漬け」の作り方・・・教えます。

【スケジュール】 19年11月25日(日)

10:00～11:30 野沢菜の収穫

何度か霜にあたって、大きく、柔らかく育った野沢菜。漬物のほかにも、いろいろと調理法はありますよ。皆さんで楽しくめきましょう。・・・蕪の部分も忘れずに。

11:30～12:00 たまり漬け講座

「野沢菜漬け」と言えば、塩漬けが定番ですが、今回は「たまり漬け」の漬け方をお教えます。何種類もの調味料や薬味が入る逸品。レシピをわかりやすく解説しますので、初めての方でも大丈夫ですよ！

12:00～13:00 豚汁でお弁当

飯綱高原は冬の入り口。外での作業で冷えた体を「豚汁」で温めてください。お昼を一緒に食べながら、収穫の喜びをともにわかちあいましょ。

【持物・服装】 昼食、軍手、雨具、飲物、農作業に適した服装

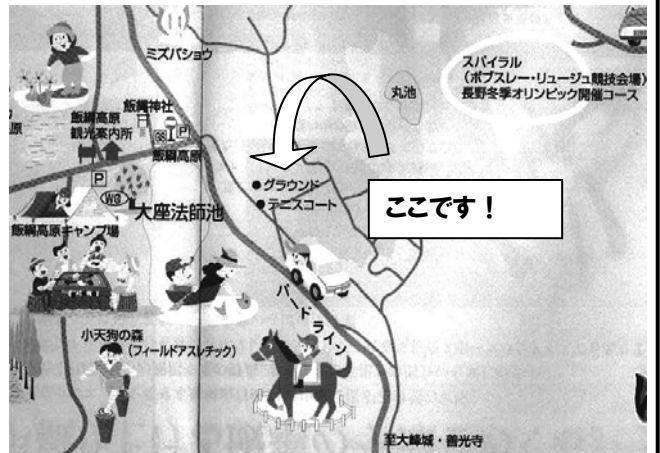
【参加費】 500円（幼児無料）。収穫した野沢菜は500円(5kg)又は1000円(10kg)で持ち帰りいただけます。（なお、NPO 法人会員の方は、野沢菜5kgは無料）
—— 当日、受付にてお支払い願います。

【参加申込】 11月21日(水)までに、下記の参加申込用紙を表面の「申込み・お問い合わせ先」までFAXでお送りいただくか、または必要事項を電話にてお伝えください。
その際、野沢菜の持ち帰り希望量(5kg又は10kg)を所定欄に明記願います。

【定員】 野沢菜の提供量に限りがありますので、参加人数を50名以内とさせていただきます。お早めに。

会場：飯綱高原よっこらしよ農場へのアクセス
(飯綱高原第3テニスコート東側)

- 1 車で JR 長野駅から約 30 分
(駐車場あり)
- 2 路線バス利用の場合
 - 長野バスターミナル発「急行(浅川ループ橋経由)戸隠キャンプ場行き」にご乗車いただき、飯綱高原で下車して下さい。
 - 下車した後、西高一ノ鳥居線を長野方面に徒歩5分



【参加申込用紙】 いづな農楽舎～野沢菜の収穫とたまり漬け講座～

ふりがな		参加者 氏 名	ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児
代表者氏名			ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児
連絡先住所 〒			ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児
TEL/FAX			ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児
メールアドレス			ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児
野沢菜の持ち帰り 希望量	(どちらかに○印) 5kg ・ 10kg		ふりがな	大人・ 子ども・ 幼児