

\* 里山源流米の森づくり 2016 (冬～初春編) \*



ワークショップ

# 里山日和♪

“里山”には、山があって、木があって、田んぼがあって、畑があって…、  
自然が豊かで、人が暮らし、人がそれらを活かして営みを送っている場所。  
…人が、手を入れていることで豊かな自然が保たれている、そんな環境が里山です。

その里山をフィールドに、5つのワークショップを開催します。

参加者募集

## ～プログラム～

- ① 1月17日(日) 「こんにやく作り」体験 ～里山を味わう一日～  
…里山育ちの蒟蒻芋から、こんにやくの手作り体験を楽しめます♪。
- ② 2月 6日(土) 「味噌作り」体験 ～@自然農場～  
…お味噌といえば、寒仕込み。自然農場の無農薬大豆で仕込みます♪
- ③ 2月11日(祝木/昼) 「薪割りパラダイス」 ～とにかく焚火の傍で～  
…焚火の傍らで、薪を割りまくる? そして、薪でピザを焼こう♪
- ④ 2月11日(祝木/夕) 「焚き火と星と おいしい時間」 ～@タキギコル～  
…冬の夕暮れ、焚火を囲み、ほっこりじんわり、心に沁みるひと時を♪
- ⑤ 3月 5日(土) 「春探し」& 「椎茸植菌」体験 ～里山の春を探して～  
…冬の名残と、春の気配に、お腹も心もほほ笑む一日♪

どこか懐かしく、どこか新鮮で、  
身を置くだけで癒される、  
そんな里山で過ごす時間を、愛おしく  
幸せに思えたら、それがあなたの里山日和♪



## \*ワークショップ 里山日和♪～開催内容詳細～\*

①～⑤、どのコースも “源流米の森づくり” に繋がる里山守りの作業を 体験しながら学びつつ、心にも身体にも美味しい『里山日和♪』な時間を過ごします。基本的にお弁当は持参ですが、毎回一品、里山の恵みが昼食の食卓を彩ります。(お楽しみに～♪)



### ① 1月17日(日) 「こんにゃく作り」体験 ～締切 1/12～

..10:00～15:40ごろ ⇒手作り蒟蒻のお土産つき。

こんにゃくいちも

里山で育った無農薬の蒟蒻芋から、こんにゃくを手作りします。

みずみずしいさに驚きますよ！ 出来たては、焚火であぶって田楽に♪



### ② 2月6日(土) 「味噌作り」体験 ～締切 2/1～

..10:00～15:40ごろ ⇒手作りお味噌のお土産つき！

里山自然農場の無農薬の大豆から、寒仕込みの 手前味噌作りを楽しみます。

かまどの大きなお鍋で、じっくりことごと。里山の空気を隠し味に、美味しいお味噌を仕込みましょう♪



だいす

### ③ 2月11日(祝木/昼) 「薪割りパラダイス」～締切 2/6～

..10:00～15:40ごろ ⇒昼食には、焼き立てピザを召しあがれ！

薪を割ったことはありますか？ 寒い冬、一番のご馳走は焚火の火。その傍らで薪割り体験！

あつという間に、からだポカポカ。お昼には薪でピザを焼いたり、燻製も楽しめます♪



たきび

### ④ 2月11日(祝木/夕) 「焚き火と星と おいしい時間」～締切 2/6～

..17:00～19:30ごろ ⇒焚き火で味わう軽食付！

冬の夕暮れ、里山の凜とした空気の中、焚火を囲んで過ごしませんか。

冬の星座を仰ぎつつ、心ほっこり 身体に美味しいひと時を。春も、もうすぐそこです♪



ふきのとう

### ⑤ 3月5日(土) 「春探し」& 「椎茸植菌」体験 ～締切 2/29～

..10:00～15:40ごろ ⇒かわいいホダギのお土産つき。

ようやく寒さも和らぐ季節。気候のめぐりが良ければ、里山では、きっと梅の花が満開です♪

大地から芽吹いたばかりの里山の春、探してお昼の天ぷらに！ 心も お腹も ほほ笑む一日を。



うめのはな

- ・場所／大阪府南河内郡河南町持尾 ..交通(車、または 近鉄長野線「富田林」駅よりバス。)
- ・集合／同上 ..開始時間の10分前には起こし下さい。 ..詳細(お申込み時にご連絡致します。)
- ・参加費／①～③、⑤→大人3,000円(3,500円)、小学生以下1,500円(2,000円) ←※(非会員)  
④→大人1,000円(1,500円)、小学生以下500円(1,000円)
- ・申込み先、問い合わせ / NPO法人 里山倶楽部 『里山日和♪』

072-333-0309

<http://www.satoyamaclub.org/>

(※開催日の5日前までに、参加希望人数、年齢を添えてお申し込み下さい。)

