



種まきから はじめる 蕎麦の教室

日本人にとって蕎麦は米と並ぶ穀物として古来よりつくられてきました。『そばの教室』では、御嶽山という大自然の恩恵を受けながら、守り伝えられてきた在来品種”開田早生”に焦点をあて、蕎麦の魅力を探ります。種まき、収穫、そば打ちなどの体験を通して「本当に美味しいそばとは何か」を感じてゆく、全3回の教室です。蕎麦に興味がある人なら誰でも参加できます。

2022 7/16-9/23-10/22 AT.信州開田高原

主催／株式会社霧しな 後援／里らば お問い合わせ：霧しなそばの教室事務局 TEL: ☎0120-026-447 Mail: info@kirishina.co.jp



種まきからはじめる蕎麦の教室

ほんとに美味しいそばってなんだ？

『蕎麦の教室』では、御嶽山という大自然の恩恵を受けて人々の手によって守り伝えられてきた開田の蕎麦の歴史を知り、種まきから蕎麦をつくることで、「本当に美味しいそばとは何か」を探ります。手打ちそば教室では味わえない体験を開田高原でいっしょにつくりませんか？



7/16
SAT.

9/23
FRI.

10/22
SAT.

- 1 蕎麦の種まき体験と
開田高原蕎麦の歴史
- 2 蕎麦収穫と蕎麦立て体験
開田高原とうもろこしと
蕎麦の料理
- 3 新そばを使って自分で
蕎麦を打つ・石臼挽き体験

10:00-15:30 AT. 霧しな蕎麦工房

○講演会「開田高原と蕎麦の歴史」/「開田早生・蕎麦の生育・播き方について」○種まき体験 ○昼食 そば処信州霧しな(そば食べ比べ)
○水車見学

10:00-15:00 AT. 霧しな蕎麦工房

○蕎麦収穫・蕎麦立て(刈りとった蕎麦をやぐら状に立てて乾燥させる作業)○開田高原とうもろこし収穫 ○郷土料理そばを楽しむミニ講演会 ○昼食 ふもと屋(とうじそば)

10:00-15:30 AT. 霧しな蕎麦工房

○手打ち模範演技 ○石臼挽き体験 ○新そば手打ち ○昼食 名人の手打ちそば実食 ○木曾ヒノキで箸づくり ○懇談会

2022年度 募集要項

募集対象	蕎麦が好きな方/開田高原の蕎麦に興味がある方
参加条件	全3回参加できる方/会場まで自家用車で参加可能な方 ※公共交通機関ご利用の方はご相談ください。 ※全3回参加できない場合は応募時に申告してください。 ※新型コロナウイルス感染状況等によって、開催中止となる場合があります。
募集エリア	長野県在住の方
会場	株式会社霧しな(長野県木曽郡木曽町開田高原西野5227-121)
参加費	大人 3,000円(税込) 小人 1,000円(税込) / 1回 ※高校生以上は大人料金となります。 ※家族参加の場合、6歳児までは無料です。
募集人数	20名 応募多数の場合は抽選となります。
応募締切	2022年6月12日(日)
注意事項	イベント時はマスクの着用をお願いします。 教室の内容は変更する場合があります。 そばアレルギーをお持ちの方はご参加いただけません。

参加方法

右記QRコードまたは下記URLより特設ページにアクセスの上、お申し込みください。

<https://forms.gle/oa3FDjXqDJc1CHUe7>



主催 / 株式会社霧しな 後援 / 里らぼ
お問い合わせ: 霧しなそばの教室事務局(担当:大場)
TEL : ☎0120-026-447 Mail : info@kirishina.co.jp

木曽地域の新しい「もの・こと」を生み出す里らぼ。第1期は2020年11月8日から2021年2月14日まで実施されました。本プロジェクトは、里らぼ木曽2020を通して生まれました。

