

農

実りを感じる。

8 原木椎茸収穫&バーベキュー
(やきもの工場見学付き)

木場山地区の豊かな自然の中で、クヌギの木に直接菌を植え付けて栽培される「原木椎茸」。プリプリで肉厚の椎茸を収穫し、バーベキューでいただきます。普段は見られないやきものの工場にもご案内します。



■日時:9/28(土) 10:00~14:00
■集合場所:やきもの公園(波佐見町井石郷2255-2)
■参加費:2,000円
■定員:20名

9 食べてびっくり
甘〜いとうもろこし収穫体験

生のとうもろこしを食べたことはありますか?もぎたてのとうもろこしはジュシーでとても甘いです。ぜひ味わってください。



■日時:10/22(火) 10:00~12:00
■集合場所:畑の原寮跡駐車場(波佐見町村木郷島原1343-2)
■参加費:1,000円(とうもろこし6本収穫)
■定員:20名

10 有機にんじんの収穫&土づくり体験

「食は人を良くする」という原点に立ち、農業や化学肥料を一切使わずに野菜づくりをしている「百笑会」。今回は、手づくりの特殊肥料(好気微生物)を使って丹精こめて作った人参を収穫します。また収穫したにんじんをその場でジュースにして飲んでいただきます。本物の野菜の味、匂いをぜひ体験してください。



■日時:11/2(土)、11/16(土)、11/30(土) 13:00~14:30
■集合場所:畑の原寮跡駐車場(波佐見町村木郷島原1343-2)
■参加費:2,000円(おみやげ有り)
■定員:30名

11 一度乗ってみたい
コンバイン&
トラクター農業体験

収穫の秋を迎えました。普段乗ることができないコンバインを使って稲刈り体験しませんか。また、トラクターで刈り取った後の田んぼの田起こしも。普段のストレスもどこへやら…。お昼にあぜ道で食べるおにぎりも格別です。



■日時:10/6(日) 10:30~15:00
■集合場所:やきもの公園(波佐見町井石郷2255-2)
■参加費:1,000円(昼食付き)
■定員:10名

12 森林自然公園の
紅葉狩り
(絵付け体験付き)

もみじや日本各地の様々な季節の樹木5000本が植樹されている大堤自然公園を散策。色鮮やかに紅葉した沿道の散策やパワースポット体感、マグカップなどの絵付け体験(送別別)で秋の波佐見を満喫してください。



■日時:11/23(土・祝)
※雨天の場合、11/30(土)
①10:00~12:00 ②13:00~15:00
1日2回開催
■集合場所:やきもの公園(波佐見町井石郷2255-2)
■参加費:1,500円
■定員:15名

食

季節を味わう。

13 小野シェフの
家でつくる本格イタリアン

国内外のホテル等でシェフとして活躍後、現在スイスのレストランと日本とを行き来している小野貴史氏の料理教室。家庭にある食材、道具を使って本格的なイタリアンに挑戦します。



■日時:10/18(金)
①10:00~13:00 ②15:00~18:00
1日2回開催
■集合場所:南創庫(波佐見町井石郷2187-4)
■参加費:3,500円
■定員:各10名

15 金さんの
キムチづくり教室

薬膳韓国料理「おんや」を開業して早3年。より韓国に親しんでもらおうと、町内で韓国伝統料理の普及に励んできた金 恩亨(きむ うんひょん)さんが本場のキムチの作り方を伝授します。



■日時:10/12(土)、10/16(水)
10:00~13:00
■集合場所:波佐見町勤労福祉会館(波佐見町井石郷2255-2)
■参加費:2,000円
■定員:20名

17 地元でとれた大豆を使った
ざる豆腐づくり

地元でとれた大豆を使い、昔ながらの手法でざる豆腐をつくります。つくりたての豆乳と一緒に味わっていただけます。昼食付き、おからの持ち帰りあり。



■日時:9/28(土)
10:00~15:00
■集合場所:四季舎(波佐見町中尾郷660)
■参加費:3,000円(昼食付き)
■定員:15名

19 地元のお母さんが教える
塩麴づくりと料理

夏に蛍が飛び交う川の流れる川内郷。その清流で育てられた米を使って塩麴づくりを体験してみませんか? 昼食には地元のお母さんが作る塩麴を使った料理を味わっていただけます。



■日時:10/20(日) 10:00~13:00
■集合場所:波佐見町農村環境改善センター(波佐見町長野郷173-2)
■参加費:2,500円(塩麴約300g持ち帰り)
■定員:20名

14 ホテルオークラJRハウステンボス
西本料理長の料理教室

「ホテルオークラ東京」「ホテルオークラ福岡」を経て、現在「ホテルオークラJRハウステンボス」調理部部長である西本裕治氏が家庭でできる洋食メニューを教えます。



<メニュー>季節の鮮魚のカルパッチョ、いろいろ茸のクリームポタージュスープ、ローストチキン 蜂蜜と黒胡椒風味、デザート、コーヒー ※当日、変更になる場合もあります。
■日時:11/12(火)
①10:00~13:00 ②14:00~17:00 1日2回開催
■集合場所:南創庫(波佐見町井石郷2187-4)
■参加費:3,500円
■定員:各10名

16 ピザ職人と生地から作る!
石窯Pizza教室

「DA TOMMYのPizza教室」では、1日目はナポリピッツァのモチモチした生地づくり、2日目はピッツァの定番マルゲリータの作り方を教えます。特別な道具を使わず、家庭でも簡単にできるナポリピッツァ教室です。



■日時:①9/18(水)、9/19(木)
②10/9(水)、10/10(木)
1日目10:00~12:00 2日目11:30~14:30
■集合場所:清旬の郷(波佐見町長野郷558-3)
■参加費:2,500円
■定員:10名

18 健康一番!
にんにく卵黄づくり

独自の発酵飼料を与え、自然飼っている鶏の卵を使って「にんにく卵黄」をつくります。自然農法で育てられた無農薬にんにく、元気成分のアルギニンを多く含んだ元気卵、地元で取れた日本ミツバチの蜂蜜など、農法や自然にこだわった地元の食材を使います。



■日時:9/29(日) 10:00~15:00
■集合場所:波佐見町農村環境改善センター(波佐見町長野郷173-2)
■参加費:4,000円(昼食付き、約500g持ち帰り)
■定員:20名

20 地元のお母さんが教える
味噌づくり

「鬼木みそ」は、地元の米・大豆・県内産の麦・食塩を使用した、昔ながらのこだわりの味。漂白剤、甘味料、調味料、防腐剤などは一切使用せず、味噌麹菌が生きている安全安心の生味噌です。



■日時:11月の毎週木曜日
13:30~14:30
■集合場所:鬼木加工センター(波佐見町鬼木郷990-5)
■参加費:2,300円(約3kg持ち帰り)
■定員:25名