

プログラムナンバー：8

炭焼き体験 農林業体験

村受けプログラム 美浜菅浜産『炭焼き体験』

チェーンソーや機械を使って炭材を切り出し、山人のリアルな体験プログラム 日本の山村の環境を知る

菅浜の村で活動する菅浜炭焼きの会メンバーで炭焼き体験を受入しています。村の方々との交流もひとつの楽しみ



■体験内容

日本の田舎では昔、炭焼きをどこの地域でも行っていました。しかし時代の流れと共に、田舎で生業として炭焼きをしている人は大変少なくなってきています。竹炭、木酢など燃料としての他に環境や健康などの分野でも炭のもたらす効果が認められ見直されています。一連の作業を通じて『自然、環境、林業、山村の暮らし、炭の効果』等の理解に繋がる体験となります。最後には炭焼きで焼いた山の幸を試食致します。

■体験費用（5名様以上催行）

■体験の流れ（所要時間：約3時間）

- 1) オリエンテーション、注意事項の説明
(日本の山と海の環境と地域の特性を説明)
↓
- 2) 炭材を切る、窯出し入れ、袋詰め等
(窯出し入れは状況によりできない場合があります
炭焼き準備や炭切断や窯見学等に変更致します)
↓
- 4) 山の幸を焼いて試食 後片付け、まとめの会
●チェーンソー等の機械を利用して体験しますので
露出の少ない服装でのご参加をお願いします。

プログラムナンバー：22

そば打ち体験

村受けプログラム 美浜太田産『そば打ち体験』

美浜町太田地区で住民あげて活動しているお勧めプログラム

地区でそば粉を作る太田そば、福井名物の大根おろしと一緒に、名物おろしそばをご賞味



■体験内容

美浜町の太田地区で行っているそば打ち体験。地区でそば粉を作り、地域住民あげて活動しています。そば粉を練る～麺棒で伸ばす～包丁で切る～ゆでる～試食 インストラクターの指導を受けながら、そば粉のできる過程・食文化を学びます。自分で打ったそばの味は格別です。仲間の打ったものと比較も楽しいです。福井名産の大根おろしと一緒に、おろしそばでご賞味下さい。

■体験費用（10名様以上催行）

■体験の流れ（所要時間：約3時間）

- 1) オリエンテーション、注意事項の説明
(そば、そば打ちの方法の説明)
↓
- 2) 粉を練る～麺棒で伸ばす～包丁で切る～ゆでる
一連のそば打ちを行います。
↓
- 4) 試食 後片付け、まとめの会
(やくみ等をご用意致します)
●別途でおにぎりをご希望する場合は、1個150円でご用意可能です。ご希望の場合はお申し付け下さい