

「農」と「器」と「食」の コラボレーション in 銀山温泉



今、米作りと言えばオールマシン時代とも言われていますが、もう一度手間暇かけた手作りの米作りと工芸品作りに目を向けてみませんか？

『おばなざわ匠の会』では、春に尾花沢の品種である「さわのはな」を手植えしました。今回はその「さわのはな」を手刈り、匠の器で尾花沢の食材をいただく『農と器と食』の体験者を募集いたします。春に手植えをした方は頭が垂れたMヨ苗を刈り取りに、また新規に今回からの方も歓迎です。

『Mヨ器で、mヨライス』、素敵な農村の休日はいかがでしょう。



日程：平成 25 年 9 月 29 日（日）
 参加費：1,000 円（昼食・お茶代込）
 定員：30 名（定員になり次第〆切）
 持ち物：長靴、手袋、帽子、タオル
 ※稲刈り鎌は用意しております

■ 29 日スケジュール

- 9:00 陶芸センター集合（小雨決行）
- ～12:00 稲刈り 稲架掛け
- 12:00～ 田園でお食事
（芋煮・おにぎり等の昼食）
お茶会（協力：凰美会）
- ～14:00 順次 体験、銀山温泉、日帰り温泉など

- 主催—おばなざわ匠の会
- 共催—上の畑焼陶芸センター古田の会
- 協力—銀山温泉組合
- お問い合わせ・ご予約

【事務局】 グラススタジオ旭 TEL：0237-23-5545

FAX：0237-22-1966

上の畑焼き陶芸センター TEL&FAX：0237-28-2159

※匠の工房オプション体験は、裏面に記載された通りとなります。