

そば打ち体験

寒ざらしそばの

2016年
【日時】 7月17日(日)
午前10時～午後1時

【場所】 農家民宿と心の料理
有賀の里たかまった
(〒989-5507 宮城県栗原市若柳有賀峯6)



甘味と風味が増す寒ざらしそば

有賀の里「たかまった」が栽培したソバを材料に、「そば」をみんなで打って食べる体験です。

秋に収穫したソバを保管して、厳冬期に冷水に漬けてから寒い風と太陽光にさらして乾燥させた「寒そば」のそば粉を使います。寒そばならではの甘味と風味をご賞味ください。

農家の広い座敷で4人1組の4グループに分かれてそば打ちを体験します。

- 【参加費】 大人(中学生以上) 1,800円
子ども(小学生) 1,200円
- 【内容】 水合わせから、そばを切るまでを体験し、打ったそばをみんなで食べます。
- 【持ち物】 エプロン、三角巾(バンダナ、手ぬぐい可)
- 【指導】 有賀の里たかまった 当主 千葉 聡
- 【定員】 16人
- 【申込締切】 7月15日(金)まで ※定員になり次第締切
- 【その他】 打った「そば」をみんなで食べます。天ぷら付き。



有賀の里「たかまった」のお父さんが育てたソバで「そば」を打って、みんなで食べる体験です。農家の広い座敷で、4人1組の4グループに分かれて「そば」を打ちます。

打った「そば」は、みんなで食べます。農家の広い座敷で、参加した皆さんが互いに交流しながら、体験と食事を楽しめるイベントです。



会場の「有賀の里たかまった」は、築130年の蔵座敷と先祖から伝わる食器で、旬の野菜を使った家庭料理を楽しめる農家民宿、レストランです。県道186号油島栗駒線沿いにあります。

<< 主催(申込・問い合わせ先) >>

一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

Tel/Fax 0228-24-8588

Email kurihara.tn@gmail.com URL <http://ktnpr.com/>

FB <https://www.facebook.com/kuriharatourism>



<< 主管 >>

農家民宿と心の料理 有賀の里たかまった

<< 後援 >>

栗駒山麓ジオパーク推進協議会



GOOD DESIGN AWARD
2015年度受賞