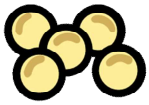
四季の里だより

10月

TEL&FAX：87-3838
メール：shikinosato@potato.ne.jp
開館：9:00～16:30
休館：月・火・祝日の翌日

農産加工体験 10月29日(金)



JA たいせつ女性部鷹栖支部農産加工研究部会の皆さんは、毎年四季の里でいろいろな農産加工物を試験加工しています。今回は福神漬や南蛮味噌等を部会の皆さんのご厚意により、いっしょに加工させていただけることになりました。農家さんの奥さんが作る美味しい加工品！ぜひ皆さんも一緒に作ってみませんか！レシピもお渡しします！！

【募集人数】　５名（先着順）※締切 10 月 17 日（日）
【加 工 日】　令和３年 10 月 29 日（金）午前９時～午後２時頃
【参加費用】　１人 2,000 円
【加 工 品】　福神漬、南蛮味噌、大豆レトルト
　　※参加費用内でそれぞれの加工品を分けて持ち帰ります。
【用意する物】　帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用の袋等
【申込方法】　四季の里へ電話８７－３８３８にて申込みをして下さい。
【そ の 他】　冷却している時間を昼食時間としますので、お弁当等の持参をお願いします。また、帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

親子で収穫体験 10月中下旬(予定)

四季の里では今年初めて「あったかファーム」の農地の一部を借りて、大豆・落花生・さつまいもを栽培しました。収穫の時期が近づいてきましたので、「親子で収穫体験」に興味のある方は連絡（電話８７－３８３８）をお待ちしています。収穫した農作物は後日、四季の里で加工品にできたらいいなと考えていますので、自分で収穫したもので加工品を作ってみてはどうでしょうか。収穫した物は四季の里で保管します。

【募集人数】　２組（先着順）※締切 10 月１３日（水）
【収 穫 日】　令和３年 10 月中下旬の土曜日又は日曜日で１時間半程度の収穫時間を予定しています。
【参加費用】　収穫体験は無料（加工品を作るときは有料です）

四季の里だより

10月

TEL&FAX：87-3838
メール：shikinosato@potato.ne.jp
開館：9:00～16:30
休館：月・火・祝日の翌日

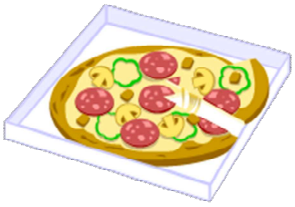
ピザ加工体験 11月6日(土) 11月7日(日)

☆11 月 11 日⇒『チーズの日』・11 月 20 日⇒『ピザの日』☆

これを見ると１１月はピザを楽しむ月だと感じてしまい、「ピザ加工体験」をすることになりました。

ピザの種類の１つにトマトソースの上に、バジルの葉とモッツァレラチーズを載せた「マルゲリータ」があります。マルゲリータはイタリアの王妃の名前で、王妃がナポリを訪れた際にピザ職人から贈られたピザが気に入ったことでこの名前が付けられ、11 月 20 日が王妃の誕生日だったことから、この日がピザの日となったそうです。また、マルゲリータの具材、トマト（赤）・バジル（緑）・モッツァレラ（白）は、イタリアの国旗の３色をイメージしているそうです。

今回はＭサイズ程度のピザを２枚作り持ち帰ります！興味のある方はぜひ一緒に作りませんか！



【募集人数】	両日とも４名（先着順）※締切 10 月２４日（日）
【加 工 日】	第１回　令和３年１１月６日（土）午前９時～午後１２時頃
	第２回　令和３年１１月７日（日）午前９時～午後１２時頃
【集合時間】	午前８時５０分までに四季の里へ
【参加費用】	１人 1,000 円
【加 工 品】	PIZZA（M サイズ程度を２枚）
	※ピザボックスに入れて持ち帰ります。
【用意する物】	帽子又はバンダナ、エプロン
【申込方法】	四季の里へ電話８７－３８３８にて申込みをして下さい。
【その他】	帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

★★★★★　施設の利用にあたっては四季の里までお問い合わせください　★★★★★