

四季の里だより



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

4月の四季の里は…



◎味噌加工が終わり、4月からは豆腐づくりをする方が増えております。また、お子さんの誕生日にお子さんといっしょにケーキを作っている方もいらっしゃいました。四季の里ではいろいろな物が作れますので加工に興味のある方は連絡をお持ちしております。

◎『生パスタ、みそまる』の体験にたくさんの方が参加してくれました。四季の里で作った味噌を使って作る「みそまる」は、お味噌を全量使い切ってしまいました。参加してくれた皆様ありがとうございました。3月には、また四季の里で味噌を仕込みましたので、冬にはおいしい糎味噌が出来上がっていることと思います。その時には「みそまる体験」を再開する予定ですので、それまでお待ちください！！

～☆～四季の里が5月8日(日)さくらフェスタに出張します。ぜひ見に来て下さい！～☆～

ミキサーを使って”パンづくり”に挑戦！！

今回は四季の里にあるミキサーを使って、参加者分の生地を作ります。

作るパンは「総菜パン」と「菓子パン」の2種類（内容は当日のお楽しみ！）。生地をこねる力を省き、パンの形成に全集中していただきます。牛乳も使いますので、『牛乳消費拡大チャレンジ第3弾』として実施します。皆さんも牛乳飲みましょう！！



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※5月15日（日）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 5月21日（土）・28日（土）10時00分～（3時間程度）
- 【参加費用】 1組 1,000円
- 【用意する物】 帽子又はバンドナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 両日4組（1組の加工室内に同時に入れる人数は2名まで）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
1組 15個程度のパンを持ち帰ります。

手こねで作る“ソーセージ”に挑戦！！

今回は手動のソーセージメーカーを使って、豚肉 500g でソーセージを作ります。手こねで作るので、氷を入れながら肉の温度を 15℃以下にして作ります。手がひえひえになっても挑戦したい方、お待ちしております。一味違う手こねソーセージを自作して、晩ご飯のおかずにしてはどうでしょうか。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※5月18日（水）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 5月22日（日）・29日（日）9時30分～（3時間程度）
- 【参加費用】 1組 1,000円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 両日2組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
豚肉 500g で約 2m 程度のソーセージができます。

自家製の“豆乳アイス”を作ろう！！

四季の里で作った豆乳でアイスを作ってみませんか。110mlのカップで12個程度のアイスを作ります。1つのカップに味の違う2種類のアイスを含めます。一味違った『豆乳アイス』。食べたことがある人も、ない人も、1度チャレンジしてみませんか。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※5月20日（金）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 6月4日（土）10時00分～（2時間半程度）
- 【参加費用】 1組700円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 4組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
2種類の豆乳アイスを作ります。