

# 収穫から麺打ちまで!昔ながらのソバづ

## くり体験 ①収穫&乾燥編

昔はよく村で育てられていたという、ソバ収穫を体験して頂けます! ♪(´▽`)

日時

**2018年10月27日(土) 09:30 - 12:00**

場所

**下川乗地区の畑**

### このツアーについて

ソバの収穫からソバ打ちまでを、雄大な自然に囲まれた農園で、楽しい仲間と共に体験できる、ひのふぁーむのソバ作り講座です!

東京都西多摩郡檜原村。東京都内にありながら、東京都内とは思えない程の豊かな自然に囲まれた、森林と渓谷の村です。(´▽`)

美しい自然と綺麗な空気、水、土に恵まれた村の畑で、ひのふぁーむは固定種や在来種の野菜を化学肥料や農薬を使わず育てています。

今回は、昔はよく村で育てられていたという、ソバ収穫を体験して頂けます! ♪(´▽`)

昔ながらの鎌での手作業でソバを刈り取り、ソバを自然乾燥させましょう!

※ソバ作り講座は

11/04(日)に第2回脱穀&製粉編を、

11/10(土)に第3回ソバ打ち編を行います。

各回の日程は生育状況や天候によって決定、連絡します。

どれか1回のみ参加の場合、料金は各回毎に異なります。

第1回～第3回まで通しでのご参加で体験代は10000円（初回に集金）です。

### 【スケジュール】

8:30 五日市駅集合（タクシーにて移動）

09:45 畑に到着。一日の流れを説明。

10:00 作業開始。ソバの収穫と乾燥

12:00 終了

12:30 タクシーにて移動

料金

¥4,700（ジャンボタクシーにて9名利用の場合）

¥6,500（普通タクシーにて4名利用の場合）

※人数によって金額が異なります。