

# 「森の学校」体験教室のご紹介



檜原村地域交流センター「森の学校」では、豊かな自然を求めて村を訪れる観光客の皆さんと村の人達との交流をはかるため、各種の体験教室を実施しております。村に古くから伝わる伝統料理や技能等を「森の学校」の講師が親切丁寧にお教えいたします。予定表の内容に基づいて実施いたしますのでお客様のご参加をお待ちしております。

## パン



手作りパンのお店「森の風」のご主人のパン作り教室です  
どんなパンが作れるかは当日のお楽しみです  
※試食と持ち帰り

参加費 1,500 円  
開始時間 10:00  
定員 10名(最小2名)

## そば

初めての方でも気軽に楽しくそば打ちを体験できます。そば打ち名人の地元のおかあさんたちが親切に教えてくれます  
※持ち帰り容器をご用意ください



参加費 2,000 円(5人前)  
開始時間 10:00  
定員 15名(最小2名)

## うどん

コシがあって美味しい打ちたてのうどんを気軽に楽しめます。ご自分で打ったうどんをその場でお召しあがりいただけます。残りはお土産にどうぞ  
※持ち帰り容器をご用意ください



参加費 1,300 円(5人前)  
開始時間 10:00  
定員 15名(最小4名)

## おやき



自家製手作りあんを使った昔ながらの「おやき」作りを体験できます

※試食と10個持ち帰り

参加費 1,500 円  
開始時間 13:00  
定員 10名(最小2名)

## 手もみ紅茶

ひのはら紅茶を生産している戸田雅子さんの紅茶教室です。無農薬茶葉を使った紅茶作りが体験できます ※試飲と持ち帰り 50g



参加費 1組 2,500 円  
開始時間 9:30  
定員 5組(1組2名)  
1人でも可

## こんにゃく



檜原村の特産品、こんにゃく作りが体験できます  
※試食とこんにゃく 2Kg を持ち帰り

参加費 1,500 円  
開始時間 10:00  
定員 10名(最小2名)

## 里山料理

檜原村の畑で採れた作物を使ったお料理教室です  
食文化の原点が学べます



参加費 2,000 円  
開始時間 10:30  
定員 15名

## みそ



手づくりみその魅力はなんといってもその美味しさです。興味はあるけれど一人で作るのはちょっと不安という方、自家製味噌にチャレンジしてみませんか

参加費 2,600 円  
(樽代・保管料別)  
開始時間 12:00  
定員 16名分まで

