

参加者募集!

檜原村地域交流センター 森の学校 体験教室

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人との交流の場として、体験教室を開催しています。村で古くから受け継がれている料理や技能等を村人と一緒に体験してみませんか？

裏面の予定表をご確認いただき、ぜひご参加ください。

パン

先生は手作りパンのお店「森の風」のご主人。
どんなパンが作れるかは当日のお楽しみです。
※できたものをお持ち帰り



¥ 1,500 円 (+保険料 100 円)
🕒 10:00~12:00
👤 5名(最少2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が体験できます。出来たてほかほかおやきは格別です。
※できたものをお持ち帰り(お土産)



¥ 2,000 円 (+保険料 100 円)
🕒 13:00~15:00
👤 5名(最少2名)

そば

そば打ち名人の地元のおかあさんたちに教わって初めての方でも楽しくそば打ちを体験できます。
※できたものをお持ち帰り(5人前)



¥ 2,000 円 (+保険料 100 円)
🕒 10:00~12:00
👤 5名(最少2名)

こんにゃく **【期間限定】 冬季開催**

檜原村の特産品、こんにゃく作りが体験できます。
後期限定開催。
※できたものをお持ち帰り(約2kg)



¥ 2,500 円 (+保険料 100 円)
🕒 10:00~12:00
👤 5名(最少2名)

みそ

【期間限定】 冬季開催

手づくりみそ、興味はあるけれど一人で作るのは少し不安な方、自家製味噌にチャレンジしてみませんか？

※仕込んだ樽をお持ち帰りまたは保管(3kg 樽代別・保管料別)

※樽購入の場合時価になります **10月1日より受付開始**



¥ 3,500 円 (+保険料 100 円)
🕒 13:00~15:00
👤 16名(最少1名)

※お1人につき年度内1回のみ参加とさせていただきます。
※1回につき2名分6kgをつくることもできます。
2名分つくる場合の参加費は7,000円(+保険料100円)です。

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。
自分で打ったうどんは格別です。
※できたものをお持ち帰り(5人前)



¥ 1,300 円 (+保険料 100 円)
🕒 10:00~12:00
👤 5名(最少2名)

※そば・うどんは同時開催いたしますがどちらか一方の体験ができます。

檜ノ原和紙

村の名人に教わって、伝統的和紙作りが体験できます。
先生は「東京手すき和紙工房」の北村春香さん。
自然の恵から生まれた和紙を暮らしに取り入れて見ませんか？ 2025年度は3回限定開催です！(昼休憩あり)



¥ 5,500 円 (+保険料 100 円)
🕒 午前 10:30~15:00
👤 10名(最少1名)

釜炒り紅茶

釜炒り紅茶作りが体験できます。
2025年度新たな講師での開催です！
是非ご参加下さい。



¥ 3,500 円 (+保険料 100 円)
🕒 午前 10:00~13:00
👤 10名(最少2名)

¥ 参加費
🕒 時間
👤 定員

お問い合わせ先 一般社団法人 檜原村観光協会

メール info@hinohara-kankou.jp

電話 042-598-0069 FAX 042-598-0071