

参加者 募集中

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)

こんにゃく

【期間限定】冬季開催。10月1日受付開始

檜原村の特産品、こんにゃく作りが体験できます。
※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)

※ビニール手袋をご持参下さい。(中厚手)

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)

みそ

【期間限定】冬季開催。10月1日受付開始

手づくりみそ、興味はあるけれど一人でするのは少し
不安という方、自家製味噌にチャレンジしてみませんか？
毎年大人気の教室です！(樽代は別となります)



- ¥ 現在未定(3kg) (+保険料 100 円)
- 🕒 13:00~15:00
- 👤 16名(最少1名)

うどん

※時間変更の可能性あります。

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



- ¥ 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。
2025年度は3回限定の開催です！
是非ご参加下さい。前期は1回



- ¥ 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

「森の学校」体験教室の予定表

2025年4月～2025年9月



4月

2日 (水) パン
9日 (水) おやき
11日 (金) そば・うどん



5月

7日 (水) おやき
16日 (金) そば・うどん
25日 (日) 紅茶



6月

4日 (水) パン
8日 (日) 紅茶
11日 (水) おやき
13日 (金) そば・うどん



7月

9日 (水) おやき
21日 (月) 紅茶
30日 (水) 和紙



8月

6日 (水) おやき
13日 (水) パン



9月

10日 (水) おやき
12日 (金) そば・うどん
15日 (月) 紅茶

- ・お申し込みの締め切りは実施日の1週間前です
- ・材料を準備する都合上、締め切り後のキャンセルはキャンセル料をいただきますのでご了承ください
- ・持ち物 エプロン・三角巾・ハンドタオルなど
- ・各教室の所要時間は参加人数によりますが概ね2～4時間です
- ・団体または、別曜日で体験教室を希望される方は、相談に応じますのでお問い合わせ下さい
- ・お申し込みが最少人数に満たない場合 中止となりますのでご了承下さい

【お申し込み】

ウェブサイトの申込フォームをご利用ください

檜原村観光協会 森の学校



検索、またはQRコードから→

<https://hinohara-kankou.jp/forestschool/>

※往復ハガキによる申し込みも可能です。

※参加希望の教室名・日付・参加者全員の氏名・住所・性別・生年月日・電話番号を明記のうえ14日前までに「檜原村観光協会」までお送りください。返信を持って受付完了となります。

【アクセス】

檜原村地域交流センター
(檜原村観光協会)

JR 武蔵五日市駅から
檜原方面行きバス
元郷(もとごう)下車 徒歩2分

●駐車場あり

