

三島そばの新粉の

今年も風味のよい
そばが収穫できました！



そば打ち教室

第1回 12/26(土) 第2回 12/27(日)

箱根西麓の遊休農地を活用した平成の「三島そば」づくりは、12年目を迎えました。今年も、元山中地区の遊休農地で栽培を開始。8月下旬に種まき作業、10月下旬に収穫・脱穀作業、その後、とうみやふるい・精米機を使った分別・磨き作業を、そばづくり隊の皆様と共に行いました。今年も、天候不順から収量に悩まされましたが、約90kgのそばを収穫できました。今回、新粉を使用した「そば打ち教室」を2回開催しますので、ふるってご参加ください。

開催日	第1回 平成27年12月26日(土) 第2回 平成27年12月27日(日)	
	①10:00開始、②11:00開始、③12:00開始	
定員	各5名ずつ(先着順に受け付けます)	
内容	三島そばの製粉と手打ちそば作り(1回で3~4人前)	
場所	三島農村カフェ(三島市川原ヶ谷1221-1) ※社用車に乗合せを希望される方はご連絡ください	
持ち物	エプロン、持ち帰り容器(広く浅めのタッパーなど)	
参加費	①そば打ち教室:1回1,000円 ②新そば1袋:500円(在庫僅少につき、ご用意できない場合がございます。予めご了承ください)	
申込み	FAX、メール、電話で事務局までお申込み下さい。 ※受付は先着順となりますのでご容赦ください。	
当日連絡先	090-1830-7206(澤目)	

●そば打ち教室 申込書 ⇒ FAX: 055-973-0022 / Eメール: info@gwmishima.jp
(参加者全員のお名前をご記入ください。お子様は参加人数に入れず、大人の方と一緒に行ってください。)

ふりがな 氏名				
そば打ち教室 (希望の回に ○印)	12/26(土)	①10:00 【 】	②11:00 【 】	③12:00 【 】
	12/27(日)	①10:00 【 】	②11:00 【 】	③12:00 【 】
一般参加者	①そば打ち教室(1回1,000円、3~4人前)			回
	②新そば粉(320g)1袋500円(割粉80g付)			袋
※在庫僅少につき、2回目以降のそば打ち教室及び2袋目以降のそば粉については、ご用意できない場合がございます。予めご了承下さい。				
当日連絡先		Eメール 又はFAX		
乗合せ希望	有り ・ 無し(自家用車)	通 信 欄		

【主催】 三島・農業人育成・都市型グリーンツーリズム推進協議会
 【共催・問合せ】 NPO法人グラウンドワーク三島(事務局:澤目)
 〒411-0857 静岡県三島市芝本町7-11 Tel: 055-983-0136 Fax: 055-973-0022
 Eメール: info@gwmishima.jp URL: http://www.gwmishima.jp/
 ※農林水産省 都市農村共生・対流総合対策交付金事業の一環で実施します。

「三島農村カフェ」案内図

問合せ先：NPO 法人グラウンドワーク三島 TEL (055) 983-0136

⑤ 「元山中公民館」の北隣が「三島農村カフェ」です



住所：三島市川原ヶ谷（元山中）1221-1

③ 「三島墓園」の白い看板と「元山中」の石看板があるT字路を右方向に進出し、直進します



④ T字路を右折します



【国道1号線からお越しの場合】

① 「市山新田」交差点（らーめん一番亭が目印）を左折してすぐに右折し、旧道を上ります



② 「市の山新田」交差点（子供の森公園・三島墓園方面）を左折し、農免道路に入ります



至 三島塚原 IC