

関塚農場のもちつき

— 臼と杵のもちつき —

薪を燃やしてかまどでもち米を蒸かし、昔ながらの臼と杵でもちつきをします。

一年で一番寒いこの時期、秋山の里は枯れ草や山の木々が風に揺れる音が聞こえるくらいの静かな毎日。もうすぐお正月ですね。にぎやかにお餅をついて、つきたておもちをいただきましょう。シンプルにお醤油で、野菜たっぷりのお雑煮、あんこなどでお楽しみ！（メニューは変更の場合があります。ご了承ください。）



◆ 日時 2015年12月26日(土)

9時半集合 10時開始 14時頃全行程終了予定

※雨天の場合は27日(日)に順延します。25日(金)の15時以降のブログをご覧ください。
杵でもつきますが、つく量が多いので餅つき機械も併用します。ご了承ください。

◆ **場所 関塚農場** 栃木県佐野市秋山町 1562

◆ **参加費 (昼食代込み)** 大人 1500円 子ども 800円 ※幼児(3歳以下) 無料。
※今年はおもち米を栽培しなかったため、知り合いの有機もち米を使用します。

◆ **用意するもの** 防寒着、作業服、タオルなど。

◆ **申込先** 関塚農場 電話/ファクス 0283-87-0536
電子メール sekidukanoujou@yahoo.co.jp

◆ **定員** 定員になり次第締め切らせていただきます。お早めにお申し込みください。