

第2弾

美甘・山焼き復活プロジェクト 里山の恵みで交流と発見!!

オススメ! 収穫体験は60分、山焼き現地でワラビ収穫体験!

オススメ! プロの料理人や美甘地域の方と山菜料理で交流イベント

日本で古くからおこなわれてきた「山焼き」。
真庭市美甘地域では、失われつつあるその伝統を復活させるため、地域住民で力を合わせて山焼きプロジェクトに挑戦しています。山焼きをした大地には、山菜がたくさん生育します。
自然の恵みである山菜を収穫できる体験プログラムを企画しました。美甘の豊かな自然に囲まれて、日本の文化に触れてみませんか?



・日時 / 2017年5月20日(土) 8:45 受付、9:00 開始

・場所 / クリエイト菅谷(真庭市美甘 1050-2)

参加費 : 2,000円 【完全予約制】
募集人員 : 40名
募集締切 : 5月17日(水) ※定員になり次第締切ります
申し込み : 参加者全員の住所、氏名、年齢、電話番号を明記し下記へFAXもしくはお電話ください
問い合わせ : 一般社団法人真庭観光連盟
TEL0867-44-1100 FAX0867-44-3002

★ワラビ収穫時の持ち物・服装について★

山焼きの跡地ですので、汚れてもよく、歩きやすい靴、服装でお越しください。また車手もお持ち下さい。気温も上がる季節のため、水分補給の水筒、タオル、帽子などご持参ください。

◆プログラム◆

9:00~10:00

山焼き現地でワラビ収穫体験

10:00~12:00

山菜料理で交流イベント

※当日の天候などにより行程、時間など変更になる場合がございます

「担い手の減少により途絶えてしまった山焼きの文化。その伝統を今に復活させるべく、里山を再生し、資源活用と文化の継承を目指し、この度、美甘地域で、「山焼き」に初挑戦した場所で体験イベントを行います!

ワラビ収穫後には山菜を味わえる企画満載

プロの料理人による山菜を中心とした美甘食材の開発メニューをご提供



- 地元旅館しげやさんの山菜料理レシピ公開
- 真庭市内店舗によるメニュー開発!
 - ・ 湯原温泉旅館 八景 総料理長
 - ・ 勝山町並み保存地区 嶋屋(現代和食) オーナー

美甘地域の皆さんからのおもてなし

- 揚げたて山菜天ぷらのご提供
- 地域の特産品販売



クリエイト菅谷までのアクセス



★注意★

イベント当日、国道181号線は工事のため通行止めとなります。迂回路として国道313号線(湯原方面)から県道55号線に入ってください、美甘にお越し下さい。