

2021/11/20

オンライン帰農塾「やまだ村塾」参加者募集！

Zoomでオンライン農村体験&交流 届くのはこだわりの特産品

富山県富山市山田地区 富山市の中心市街地から、車で30分ほど。標高100mから1,000mの間に、棚田や森林が広がり、その中に集落が点在しています。富山県では関係人口の増加や移住促進を目的に「帰農塾」というイベントを開催しております。今回は、直販施設「やまだの案山子」を舞台に山田地区の魅力紹介と、そば処「おんもり庵」で大将として熟練した腕を振るう、若林さんによる「そば打ち体験」を行います。参加される方には地元以外ではなかなか手に入らない特産品をセットでお届けします！



▲お届けする特産品イメージ

体験で作るおんもり庵のお蕎麦（作品例）▼



◆ごっつお米（コシヒカリ特別栽培米3kg）

最上流部の水と赤土の棚田で育み、農薬、化学肥料を通常使用量の半分以下で栽培しました。
（ごっつお…富山の方言で御馳走の意味）

◆ふじた農園「ふじりんご」1袋（4～5個）

標高300mでの寒暖差が生み出す、甘味と酸味のバランスが良い「山田りんご」樹上で完熟させてお届けします。

◆標高340mの寒暖差と赤土が育んだ てっぺん農園 石崎貞夫さんの

「赤カブ」2個生食も可能な「もものすけ」

「大根」1本「くらま大根」大根品種の中でも「あくが少なくきめ細かい」最もおいしいとされています。

◆案山子農園

さつまいも「紅はるか」約600g

標高400m牛岳高原の赤土が育んだ、甘味たっぷり、しっとりとした食感をお楽しみください。

◆やまだの案山子 人気商品

山崎おばあちゃんの「大根漬け」1本

山崎さんが作る大根一本漬けは、懐かしさが感じられる素朴な味。

そんな味に魅せられてやまだの案山子に足しげく通う、リピーターが多く訪れます。

◀ お送りするそば打ちキット

体験で使う蕎麦粉は、

「山田牛岳蕎麦」を100%使用！！

手打ちそば「おんもり庵」から「二八蕎麦粉」をブレンドした蕎麦打ちキット一式をお届け。

※詳細は同封される説明書をご一読ください。

※今回はそば切りまでの体験となります。（切ったお蕎麦は、三日以内にお召し上がりいただきます。

オンライン帰農塾「やまだ村塾」開催概要

開催日時：11月20日（土）15時～18時

体験内容：おんもり庵 若林さんと作る手打ち蕎麦づくり/塾長&参加者との交流会

参加費：6,500円（特産品・体験料・送料・消費税を含む）

※振込手数料はご負担ください。

定員：8名（※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます）

事前送付品：そば打ち体験材料（一式）、やまだ村特産品

申込締切：11月8日（月）

※参加確定のご案内11月10日（水）、ご入金期限11月15日（月）正午

主催：富山県農林水産部農村振興課

※zoomの利用が初めての方は当日、1時間前より接続確認を行います。
お申込みの際にお申し出ください。

オンライン帰農塾「やまだ村塾」参加申込書

申込み締切：11月8日（月）

ふりがな お名前：	お電話番号： - - ※当日連絡可能な番号をご記入ください
ご住所：※体験キットの送付先をご記入ください。 〒 -	お届け希望日時（○をつけてください） 到着日：11月17(水)・18(木)・19(金) 時間帯：午前中（8時～12時） 14時～16時 ・ 16時～18時 18時～20時 ・ 19時～21時
メールアドレス：	
参加動機：	Zoomの接続確認（○をつけてください） 希望する ・ 希望しない

お申込み・ご参加の流れ

1. 上記事項をご記入のうえメールにてお申し込みください。申込受付のご連絡をメールにて返信します。
※万一、申込みから3日過ぎても連絡がない場合はお手数ですが、下記までご連絡をお願いします。
※info@gt-toyama.netの迷惑メール設定の解除をお願いします。
2. 11月10日（水）に参加確定のお知らせとお振込み先をメールにてお知らせします。
11月15日（月）正午までに参加費の振込をお願いします。
※ご入金後のキャンセル・ご返金は承れませんので予めご了承下さい。
3. 体験セットをお送りし、オンライン帰農塾の接続用ID/パスワードをメールにてお知らせします。
4. 開催当日、時間になりましたら、パソコン・スマホにてZoomをログインしてお待ちください。

【お問い合わせ】

富山県指定・交流地域活性化センターNPO法人グリーンツーリズムとやま
〒930-0094 富山県富山市安住町3-14 富山県建設会館
E-mail：info@gt-toyama.net TEL 076-482-3161 担当：江坂