

2008年きのこ料理体験（1泊2日コース）

晩秋のかずさの森で栽培きのこ料理三昧。（シイタケ、ナメコ、ヒラタケ、エノキほか）料理講師は中村シェフ。深まった秋の森で森林浴体験。昭和30年代生活体験も。

期日 2008年11月1～2日（雨天決行）

参加定員 25人 募集締切日10/25 参加費用 大人6500円、小人4500円。

申し込み方法 FAX、Eメールで。FAX 0439-35-2114

Eメール ultimate_mountain@ybb.ne.jp

10/25まで下記口座への参加費用払い込み完了を持って予約成立とさせていただきます。事前資料をお受け取り後は所定のキャンセル料がかかりますことを予めご了承ください。

千葉銀行久留里支店 普通 3152584 森林塾かずさの森 代表 岩田和久

集合場所 かずさの森駐車場 君津市折木沢字黄和田谷1367 同所 解散

問い合わせ先 電話0439-39-3556（夜間35-2114） 携帯090-4005-1645

日程

- 1日目
- 1:00 かずさの森駐車場集合。
 - 1:30 体験説明 自己紹介
 - 2:00 栽培シイタケ、ヒラタケ、ナメコ、などを収穫
 - 3:30 野生きのこ採り
 - 4:30 薪を割ってヒノキ風呂をたてます
 - 5:30 中村シェフの指導できのこ鍋、ソテー、きのこパスタなど。有機野菜でヘルシーな夕食
 - 9:00～囲炉裏を囲んで、きのこ談義。
森の中、地元材100%のログハウスでエコロジーな宿泊。
- 2日目
- 7:00 小鳥のさえずりで起床。
 - 8:00～地元食材と低農薬かずさ米のかまたきご飯で朝食。
 - 9:00～森林浴をしながらかずさの森生態園を案内します。かずさの森周辺、黒滝をご案内。
 - 11:30 かずさの森駐車場にて解散。

持ち物について 軍手、長靴、雨具、パジャマ、保険証コピー、懐中電灯、水筒、洗面具。お持ちの方はきのこかご 服装は長袖、ズボン

事前連絡いただければ最寄駅、バス停より無料送迎いたします。

案内、かずさのもり情報はこちらからどうぞ

HP <http://www.kazusanomori.com/>