

“行きつけ”の農家さんを作ろう

vol.1 標高1000mの高原でお米の収穫体験

「行きつけのお店」のように、また会いたくなる、家族みたいな農家さんが「ちの」にいたら…新しい世界が広がって、人生が少し豊かになるはず。「ちの」の農家さんとい関係築いて、ステキな時間を過ごしていただけたらと思います。ちのをあなたのふるさとに！

ベテラン地元農家の

朝倉義正さん

9月30日(日)

自然に寄りそう移住農家の

比留間雄太さん

10月3日(水)

手作りの暮らしにこだわる

東城高太郎さん

10月9日(火)

3名の中から「行きつけ」にしたい農家さんを決めてお申込みください。

ご参加いただいた方には不定期で、「行きつけ」農家さんからの体験のお知らせをお届けします。

あさくら よしまさ
朝倉 義正さん



自分で食べるものは自分で作る！米、野菜はもちろん蜂蜜も！

茅野で生まれ、茅野で育ち、実家が農家だったこともあり定年後にお米や野菜作りをはじめました。自分で食べるものなので、できるだけ農薬を使わないことを心掛けています。八ヶ岳のふもと、標高1000mのこのエリアは寒暖差が大きいおかげで、お米も野菜も甘みが増し、稲穂は根元まで色づきます。秋の収穫シーズンには、市内中の田んぼが一面黄金色に染まり、その風景は圧巻です！

他の季節の体験(予定)

8月：トウモロコシ収穫 / 10月：芋堀り

*お米、農薬をほとんど使用しないで生産した作物を、定期的に直送する「田舎便」というサービスをスタート予定です

気楽に半日 極上はげかけ米作り

蓼科山の滝之湯川からの水の恵みを受けて育ったお米を、カマで刈り取り、みんなで手間ひまかけて、天日で乾燥させる“はげかけ”という農法で、極上のお米を作る体験です。

さらに身体を動かして働いた後、みんなでいただくおにぎりは、シンプルながらも絶品です。

開催日：2018年9月30日(日)

料金：大人2500円(税抜) / 子供1000円(税抜)

* 昨年のはげかけ米1kgお土産付

持ち物：腕と首を覆う汚れてもよい服装、軍手(ラバー付き手袋があればなおよし)、帽子、長靴、てぬぐい(タオル)、カッパ、飲み物、必要な方は着替え

人数：1~8名

集合：9時30分朝倉家(茅野市北山・茅野駅より車で約25分)

※詳細はお申込後にご連絡いたします

※希望者先着4名のみ茅野駅から送迎可



田んぼ飯

当日のスケジュール

9:30 集合・自己紹介等
9:50 刈り取り
11:00 休憩
11:10 はげかけ
12:00 おにぎり作り・ランチ
13:00 終了予定

●3プログラム共通開催可否の判断基準：前々日、正午時点での気象庁の天気予報にて判断します
0-30%開催予定(当日朝6時に最終判断) / 31-50%保留(当日朝6時に最終判断)

ひるま ゆうた
比留間 雄太さん



「農」を通じて本当に豊かな暮らしを考えよう！

元々屋久島で自然ガイドをしていました。「自然」というテーマを伝える身として「暮らし」という長い間人間が生きる為に続けて来たことをもっと知りたい、農を取り入れた生活をしたと思うようになり、茅野に移住しました。米、野菜は自分で作り、鶏を飼って卵を得たり、味噌、醤油、みりんなどの発酵食品も自分たちで作り、自然に寄り添った、半自給自足の生活を送っています。移住を考えたり、田舎暮らしに憧れている人に、地に足をつけた豊かな暮らしのヒントになれば嬉しいです。

他の季節の体験（予定）

12月：野沢菜 / 3月～：山菜採り / 4月：キノコの菌打ち

通年：麴・甘酒・パン・郷土料理作り、鶏の世話、薪割り、発酵食品の話etc.



本気で1日 自然派はげかけ米作り

栽培中は農薬を使わずに、手塩にかけて育てたお米を、手で刈り取り、はげかけで乾燥させます。農作業は黙々とやっているときが楽しいもの。1日の作業を通じて、農業の楽しさを感じてもらいたいと思います。

開催日：2018年10月3日（水）

料金：大人4500円（税抜） / 子供3500円（税抜）

* 昨年のはげかけ米1kgのお土産付

持ち物：腕と首を覆う汚れてもよい服装、軍手（ラバー付き手袋があればなおよし）、帽子、長靴、てぬぐい（タオル）、カッパ、飲み物、必要な方は着替え

人数：4～10名

集合：10時比留間家（茅野市北山・茅野駅より車で約25分）

※詳細はお申込後にご連絡いたします



はげかけ

当日のスケジュール

- 10:00 集合・自己紹介等
- 10:35 おにぎり作り
- 11:00 刈り取り
- 12:00 ランチ
- 13:00 はげかけ
- 14:30 休憩
- 14:50 はげかけ
- 16:00 終了予定

とうじょう こうたろう
東城 高太郎さん



「手づくりの暮らし」の喜びを取り戻そう！

火を扱うこと、刃物を扱うこと、米を作ること。この3つの力を生きていく上で身に付けて欲しい、と思うんです。衣食住のほとんどが手を動かさずに揃う時代に、僕は味噌や醤油をはじめ、普段から手で作れるものは、なるべく手作りして暮らしています。自然環境の事を考え、農薬肥料を使わず自然に近い形でお米や野菜を育てています。自分で作る暮らしは、満たされるものがあり、自分の事をどこか誇らしく感じる。自分で作る食事は、理屈を超えてとても美味しく感じる。季節ごとの手仕事体験を通して、手作りで暮らしを整える事の喜びを、ぜひ感じて頂けたらと思います。

他の季節の体験（予定）

11月：干し芋・干し柿 / 12月：野沢菜・しめ縄 / 1月：薪割り・薪ストーブ

2月：味噌づくり / 3月：山菜取り*梅干し・ジャム・まな板・切り干し大根作り・etc.



本気で1日 こだわり専門農家体験

農薬を使わずに栽培したお米の収穫体験です。機械刈りできる広さの田んぼも、四隅は手で刈る必要があるため、手刈りをし、まとめ、半自動の脱穀機にかけ、天日干しで乾燥させます。時間が許す方は夕方まで一緒に過ごして、農を本気で感じてもらいたいです。

開催日：2018年10月9日（火）

料金：3000円（税抜） / 2人目以降2700円（税抜）

持ち物：腕と首を覆う汚れてもよい服装、軍手（ラバー付き手袋があればなおよし）、帽子、長靴、てぬぐい（タオル）、カッパ、飲み物、必要な方は着替え、稲刈りのこぎりがま（持っていない方は当日購入1000円）

人数：1～4名

集合：10時10分東城家（茅野市泉野・茅野駅より車で約25分）

※詳細はお申込後にご連絡いたします



天日干し

当日のスケジュール

- 10:10 集合・自己紹介等
- 10:40 おにぎり作り
- 11:00 刈り取り
- 12:00 ランチ
- 13:00 脱穀
- 14:00 休憩（バスの方はココ迄）
- 14:20 天日干し
- 16:00 終了予定

お申込み

お問合せ

ちの旅案内所

tel:0266-73-8550(9:00-17:00)

web:chinotabi.jp

mail:ask8@chinotabi.jp

※お申込み〆切は開催日の1週間前まで