

講師は
村のおばあさん先生

「木野俣いきいき隊」主催



あつみかぶ収穫・漬込み体験

焼畑・無農薬栽培の自然食品として人気が高い温海特産の「あつみかぶ」！
いきいき隊が焼畑と種まきを行い大事に育てたかぶの収穫、そして甘酢漬の漬込み体験をしていただきます♪

開催日時 令和5年10月15日(日)10:00～
11月26日までの毎日曜日開催予定

集合場所 「よれっちゃ福栄」
住所 鶴岡市木野俣前川原7-1

参加料 3,000円(受講料、昼食代、かぶ5kg漬込み)

募集人員 15名(先着順、定員になり次第締め切り)

お申込み・お問い合わせ
070-6620-2032(五十嵐)

※当日は汚れても良い農作業に適した服装でお越しください

※持ち物 軍手、長靴、雨具、など

《当日のスケジュール》

10:00～ 集合、受付(よれっちゃ福栄)



10:30～ かぶ収穫体験(いきいき隊畑)
いよいよあつみかぶ収穫、畑まで歩いていきます



11:00～ かぶ漬込み体験(よれっちゃ福栄)
昔から地元に伝わる甘酢漬を漬込みます
漬込んだかぶ5kgはお持ち帰り♪



12:30～ 昼食(地元食を提供します)



14:00～ 終了、解散