

ますとみ 食と農・実践 大豆計画

本物の作物づくりを始めたい方へ

参加メンバー
募集中

- ・大豆の生育から収穫まで年間を通して大豆づくりを中心に農体験を地元の熟練者から学びます。
- ・自分の手で耕し、育てた大豆で豆腐や味噌などの食品づくり。『安全で健全な食品』の本質を体得します。
- ・夏は枝豆を収穫し、地ビール、地ワインとともに楽しめます。

○増富の湯農場一大豆畑 <http://www.masutominoyu.com/>

○2011年6月から

○大豆計画・登録メンバー

・入会費：6000円・年会費：6000円

●入会費と年会費で賄われるもの

- ・農地専有使用料（1年間）
- ・農地管理料（1年間）
- ・年間農作業指導料
- ・加工指導料ー豆腐
- ・豆腐製造機材一式（材料実費別）
- ・加工指導料ー味噌仕込み
- ・味噌仕込み機材一式（材料実費別）
- ・農機具使用料一式
- ・種、柵など大豆作りに必要な材料費
- ・生育状況のブログ発信

●大豆計画・登録メンバーの特典（1年間有効）

- ・入湯料割引（700 → 500円）
- ・宿泊割引（8,500 → 7,500円）リーゼンヒュッテ
- ・食事割引（1,200 → 800円）日替わり弁当
- ・家族割引（メンバー同様の利用割引）
- ・増富の湯農場収穫物のおすそ分け（椎茸ほかキノコや畑の野菜など、登録メンバーのみ）

本物の食をはじめましょう

■主な実施内容（詳しい作業日程は、お申込時にお知らせします）

種まき・柵作り 土寄せ 枝豆 収穫 豆腐作り 味噌仕込み

6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

草取り キノコ狩り 野菜収穫 漬け物作り

6 / 11 (土)
種まき・柵づくり

お申し込みは

やまなし手づくり酵素の会

☎0551-38-1171 または matsunaga@ideanote.jp

9時30分 増富の湯玄関集合