

炭焼き体験

炭ってどうやってできるのかな？

木を燃やすと木の中の炭素と空気が結合して二酸化炭素に変わり、煙が出てすぐに燃え尽きてしまいますが、生木を空気が入らない窯の中で蒸し焼き状態にして、酸素と炭素が結合せずに水蒸気やガス分だけが抜けて炭素分だけが残ります。見た目の形は木に見えますが炭素のカタマリとなったものが『炭』なのです。木を炭にしたものが木炭、竹を炭にすると竹炭になります。昔ながらの炭焼きを川前町では体験することが出来ます。

| 受入期間 | 受入可能時間 | 所要時間 | 受入可能人数 |
|--------|---------|------|----------|
| 11月～3月 | 10時～15時 | 120分 | 50人くらいまで |

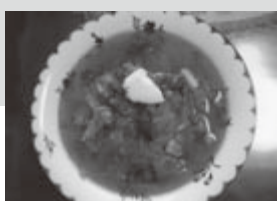


ロシア料理づくりで国際理解

私たちが作ったロシアのボルシチってどんな味？

標高が高くて、寒暖の差が大きいため、いわき市川前町はロシアの気候によく似ているそうです。そのため、ここではビーツ（赤カブの一種）が作られています。この赤カブを使ってロシアの家庭料理「ボルシチ」を自分たちで作って食べるという体験をしてみましょう。

| 受入期間 | 受入可能時間 | 所要時間 | 受入可能人数 |
|-------|--------|------|----------|
| 8月～3月 | 9時～16時 | 120分 | 50人くらいまで |



手打ちそばと地元野菜でおかず作り

自分で打ったそばは美味しいよ～！

近くの畑からとってきたばかりの野菜を使ったおかずと、自分たちの手で打ったそばを昼食にする料理体験です。そば粉とつなぎを混ぜ合わせることから始まり、こねる、伸ばす、切るという工程では、子どもたちはみな夢中になります。指導はそばの達人がつきますので、安心して作業が出来ます。出来上がったそばはゆでて昼食になります。

| 受入期間 | 受入可能時間 | 所要時間 | 受入可能人数 |
|------|--------|------|--------------------------|
| 通年 | 9時～16時 | 120分 | 1回4名 鬼ヶ城では10組、40人まで同時に可能 |



そばの種まき、手入れ体験

自分たちだけのそばを育ててみよう！

いわきの里鬼ヶ城には、農業体験のできる畑があります。そばの種まきから収穫までの75日間にその畑でさまざまな作業体験ができるほか、収穫後の自然乾燥、脱穀、選別、製粉など季節によっていずれかの作業が体験できます。

| 受入期間 | 受入可能時間 | 所要時間 | 受入可能人数 |
|--------------------------|--------|------|---------------------|
| 種まき7月下旬～8月上旬、 収穫10月ごろ | 9時～16時 | 120分 | 1グループ4名くらい (10組) |

