

湘南小麦 麦秋祭り



※当日はパン販売会はありません。

開催日：2016年5月22日（日）

参加資格：中学生以上

開催場所：伊勢原大田ふれあいセンター

募集：50名様（抽選）参加費：1500円

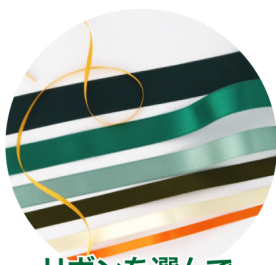
「エビ飾り」は、神奈川の空に向かって真っすぐ伸びて実る小麦の姿を思い出として持ち帰ってもらおうと「麦踏み塾」が考案した収穫を祝うオーナメント（麦秋飾り）です。小麦畑で刈った麦の穂をお好きなリボンでギュッと束ねて、ご自宅に飾り付けて下さい。



小麦畑を持ち帰る part 1 麦刈り体験と オーナメント作り

お米は「実るほど頭を垂れる稲穂かな」と謳われて来ましたが、小麦は凛として空を目指し生長します。その姿は「麦秋」と言う季語とともに日本の原風景に刻まれて来ました。食糧が乏しかった江戸時代まで夏前に収穫される麦が貴重な穀物だった歴史を知る人は、少なくなりました。豊かすぎる現代、思い出すべき史実かもしれません。

「麦秋や子を負ひながらいわし売り」 小林 一茶



リボンを選んで



パンバッチを選んで



バケツ袋に
詰めて持ち帰り



麦畑の思い出に
自宅に飾ってください

麦刈り体験

- 10:30 ~ 受付 (場所大田ふれあいセンター)
- 11:00 ~ オリエンテーリング
- 11:20 ~ 麦刈り(小麦畑へ移動)
- 12:00 ~ エピ作り(教室に移動)
- 13:00 ~ 終了

収穫オーナメント「エピ飾り」作り説明

小麦畑で穂を刈り取った人から教室に戻り 長さを決めてヒモで仮り結びして形を整えます。
お好みのリボンを選び、しっかり結び、パンバッチをつけたら、バゲット袋に詰めて持ち帰ります。

※午前午後セットでお申込みの方

「湘南小麦パンの Lunch BOX」をご用意します

Special Thanks for 森田 政士シェフ(ラ・テール)

※3時から4種類のパンが配られるので軽めのランチになります

豪華4シェフのお土産パン付き

パン食文化フォーラム2016

「シェフと語り合う国産小麦の今と、
東京農大小麦スペシャリストに聞くパンの明日」

開催日：2016年5月22日

参加資格：中学生以上

開催場所：伊勢原大田ふれあいセンター

募集：50名様（抽選）参加費：3,500円

受付 13:30～ 14:00スタート 16:00終了

料理通信 × 「麦踏み塾」

小麦畑を持ち帰る Part 2

シェフのお話とパン、農大の英知をテイクアウト

噛めば噛むほど、美味しいフォーラム

湘南小麦でパンを焼くシェフの話聞きながら、その味と香りに迫る「食育イベント」。農大から小麦のスペシャリストをお招きし「これからの時代に必要な話」がギュッとつまった、噛めば噛むほど美味しいフォーラムです。

聞きながら食べても、お土産にしても！

会場にて下記「料理通信 5月号」で紹介中の、4シェフが焼いた湘南小麦パン 2,500円相当（各小袋入り）をお配りします（カンパニユなどは1/4サイズになるなど内容は写真とことなる旨ご了承ください）。

欧州の風車小屋のような存在でいてほしい

東京・江古田 | パーラー江古田



原田 シェフ

パーラー江古田
東京都練馬区栄町41-7
☎03-6324-7127
8:30 ~ 18:00 火曜休
西武線江古田駅より 徒歩5分



この麦、この製粉の価値を伝えたい。

東京・駒場東大前 | ル・ルソール



清水 シェフ

ル・ルソール
東京都目黒区駒場3-11-14 明和ビル1F
☎03-3467-1172
9:00 ~ 19:00 月曜、火曜休
京王線駒場東大前駅より徒歩1分



「湘南小麦」に潜む魅力を引き出すために。

東京・代々木上原 | カタネベーカリー



片根 シェフ

カタネベーカリー
東京都渋谷区西原1-7-5
☎03-3466-9834
7:00 ~ 18:30 月曜、第1・3・5日曜休
小田急線、東京メトロ 代々木上原駅より徒歩10分



生産者への思いをパンに込めて。

東京・八王子 | チクテベーカリー



北村 シェフ

チクテベーカリー
東京都八王子市南大沢3-9-5
☎042-675-3585
11:30 ~ 18:30 月曜、火曜休
京王線南大沢駅より徒歩10分



農 東京農業大学 × 「麦踏み塾」

丹羽 克昌先生

農学部農学科



【ご専門・研究テーマ】

- 小麦の種子貯蔵タンパク質の遺伝学的改良
- ムギ類(コムギ)の増産に向けた技術的課題
- ユーラシア大陸東部におけるムギ類の遺伝資源

野口智弘先生

応用生物科学部
食品加工技術センター



【ご専門・研究テーマ】

- 国内産小麦を用いた製パン性の向上技術の開発
- 食品の特性に与えるジスルフィドイソメラーゼの効果
- 未利用資源のパンへの応用

本杉正和 創麦師

石臼製粉プラント
ミルパワージャパン



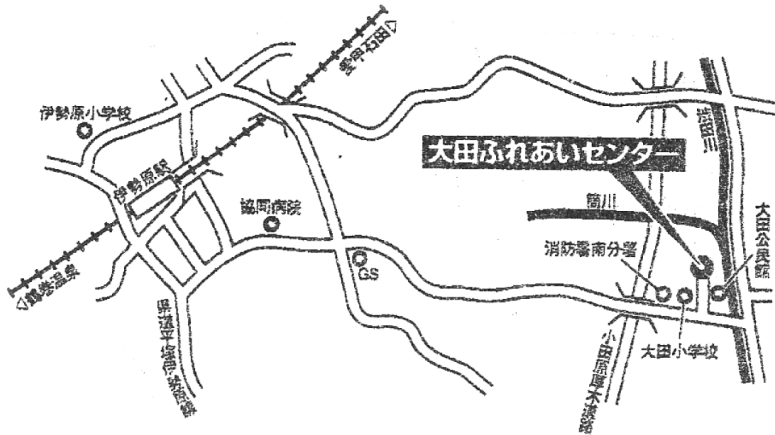
【ご専門・研究テーマ】

- 製パン店 ムールアラムール シェフ
- 等級別、甘み香りと、製パン性の関係
買取り価格、等級と農家奨励金の関係性
- 小麦農家保護における製粉、製パン技術の役割



2015.02.11

会場詳細



TEL 0463-90-2250

〒259-1123

神奈川県伊勢原市

下谷1474-1

大田ふれあいセンター

※当日はパン販売会はありません。

伊勢原駅南口から「ふれあいセンター」へ
神奈中のバスが便利です



大田小学校前で下車
大人片道 180 円 所要時間は約 7 分
発着時刻検索は神奈川中央交通で
<https://goo.gl/Q3XMEH>



ご注意:

教室用にスリッパか上履きをご持参ください。
畑での麦刈体験には汚れても良い洋服や靴をお勧めします。
その他滑り止め付きの軍手などあれば便利です。
万が一雨天の場合は室内で、事前にご用意した麦の穂で、エビ作りを行います。

駐車場について:

①のふれあいセンターが満車の場合、誘導係の案内に従って グランド横の農道へお進み頂き、奥から順番に駐車して下さい。

「麦踏み塾」は子供たちと楽しむ食育イベントですが、

麦刈り体験とエビ作りは鎌を使った手刈り

体験のため、幼児や小学生は参加できません。

年間を通じて行うイベント内容と参加対象者表は[こちら](#)をご確認ください。

都市農村共生・対流総合対策交付金事業

主催：「**麦踏み塾**」 後援：農 **東京農業大学** 協力：神奈川 **伊勢原市**