

古来、日本人がお米を栽培するときに  
避けては通れなかった  
夏の田んぼの重労働 — 田の草取り。  
さあ、みんなでチャレンジしてみよう！！

田の草取り

おにぎり  
と  
味噌汁!!

# TKT831

田の草取りをおにぎりとお味噌汁で @ 横浜市都筑区大熊町

2013年8月31日(土)

11:00 ~ 16:00 (終了予定)

参加費 ¥700 (参加費は無料・お食事代です)

【当日の流れ】

- 11:00 ~ ぼちぼち集合～草取りのご説明
- 11:30頃～ ぼちぼち開始
- 13:00頃～ オーガニックおにぎりとお味噌汁が到着。食べながら、あるいは一休みにつまみながら黙々と田の草取り合間に談笑しながら、黙々と。

●お持ち物

- ①厚手の靴下か、汚れても良い靴②手袋 (素手だと切り傷ができますよ！)③帽子等日よけ道具④タオル (複数あると便利)⑤汚れても良い服装※長袖・長ズボン必須！稲の葉で腕に切り傷がつかますよ！！⑥眼鏡かサングラス (これをつけていないと稲や草の葉先が目に入り、危険です！)⑦着替え一式

●応募メ切 8月29日(木) \*開催日の2日前  
お電話・メールにてご連絡ください。折り返し確認のご連絡を差し上げます。

●ご注意

- \* 当日予想される天気によっては、中止になる場合があります。その場合は、朝7時までに参加申し込みをされた方にご連絡差し上げます。場合によっては、屋内でバーベキュー大会だけ開催することになるかもしれません。
- \* 中止の場合の振替日については別途予定を組み直しのうえ、ご連絡させていただきます。
- \* お車でのご来場は、駐車スペースの関係上ご遠慮くださいませ。  
(この件に関する詳細は、えんちゃん、こと長岡までお問い合わせください。)
- \* トイレ、着替えはセブンイレブンスンかワークマンさんのトイレをお借りすることになります。使わせていただいたら何か買う、という大人の対応を申しわけありませんがよろしくお願ひします。

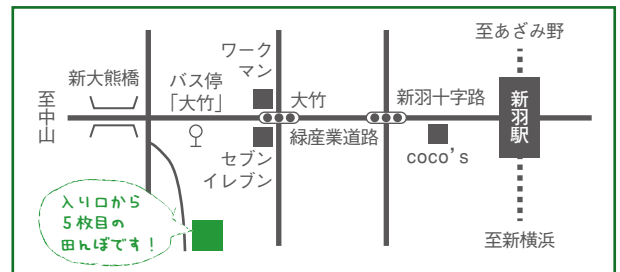
おにぎりとお味噌汁について



**おにぎり**  
昨年(2012年)の、この田んぼから獲れたうるち米(アキニシキ)を使って、天然海塩、その他自然素材を使ったおにぎりです。

**お味噌汁**  
えんちゃん農場他の有機栽培夏野菜を使って、天然醸造味噌で仕上げます。

田んぼまでのアクセス



横浜市営地下鉄ブルーライン「新羽」駅から歩いて15分ほどです。新羽駅を降りたら、改札を背に左折。目の前の緑産業道路(県道140号線)を西方向へ直進します。新羽十字路を直進、大竹の交差点も直進。左手にあるセブンイレブンを過ぎると前方に橋が見えます。その手前を左折してください。また「新羽駅」から横浜市営バス(41系統)に乗ることも可能です。中山駅前、ららぽーと横浜行もしくは川向町折返場にて、2つ目の「大竹」の停留所が上記セブンイレブンの先にあり、そこで降車。バスの進行方向に進み、橋の手前を左折です。「大竹」のバス停から田んぼまでは1~2分、運賃は片道210円です。

●時刻表: [http://navi.hamabus.jp/dia/bustime/pdfdata/4102\\_4238\\_2.pdf](http://navi.hamabus.jp/dia/bustime/pdfdata/4102_4238_2.pdf)

【お問い合わせ先】

- ・えんちゃん農場(長岡親一郎) info@em-farm.jp
- ・有々畑(中沢有紀) yuki.niimura@aurora.ocn.ne.jp
- ・みらくる農園(木田恵美子) yokohama@miracle-farm.biz