

深谷で『きび刈り体験』しませんか!!

沖縄に行かなくても「さとうきび」の収穫ができます。

1. 誰が アウトドア嗜好の方
2. いつ 11月から翌年2月迄
3. どこで エディブル=ガーデン
4. 何を きび刈りからジュースに加工して飲む



EDIBLE GARDEN
さとうきび栽培北限地

隈元 重幸

〒366-0810
埼玉県深谷市宿根545-2
080(5907)4771

E-mail
satowkibi--kobow@au.com

キビ刈り後、発酵劣化が始まる為に
収穫時期だけの地産地消品です。



サトウキビ100%の生搾ジュースです。

5. どのようにして

- 1) 鎌で葉っぱをおとす
- 2) 梢頭部を切る
- 3) 鉈で根っこを切り倒す
- 4) 金タワシでワックスをおとす
- 5) 圧搾機で皮ごとしぼる
- 6) 緑茶のようなジュースを飲む!!

6. 何故

関東でのさとうきび栽培とその有効利用を参加者の視点で探す。

7. 体験料 ジュースのみなら一杯¥200. きび刈りからジュース加工迄の体験 ¥500

8. 準備

- ① ぬれにくい
- ② 汚れても良い長袖の上下服
- ③ 着替(汗をかき)
- ④ マスク
- ⑤ タオル
- ⑥ 水筒
- ⑦ キャップのある帽子

9. 駐車場

車2台収容可

10. 予約制

午前・午後1グループずつ(車1台4人で)、1人がれも可

11. 実施日

月・水・木・金 9:00~12:00 13:00~16:00

※土、日は要相談。





