

群馬県川場村の農産物を使って



「スイーツ作り」にチャレンジ!

# PROGRAM

群馬県川場村

2泊3日



製菓体験

グリーンツーリズム

モデル事業

モニタリング参加者募集

〈参加費無料〉

# MONITORING

群馬県川場村6次産業推進室

リンゴ



ブルーベリー、野菜に蕎麦に芋類…「美味しいだらけ」の川場で製菓体験!

# 群馬県川場村で地場産食材を使って 愉快的「スイーツ作り」にチャレンジ! 2泊3日滞在型の製菓体験グリーンツーリズム モデル事業のモニタリング参加者募集中!

■群馬県川場村では平成24年1月、地場産の農産物を素材にして「スイーツ作り」にチャレンジする「2泊3日滞在型の製菓体験グリーンツーリズム」モデル事業を実施します。

■川場村に3日間滞在して、新鮮な地場産の食事を味わって、ふるさとの達人や一流のシェフの指導のもと、地場産の食材でちょっとオシャレなケーキ&プリンづくり、あるいは里山伝統の饅頭や和レトロな団子づくりなど、いろいろと農産物を使った菓子作りを体験して、みんなで味わって、お土産用にパッケージングして――。

■「体験農業」がメインだったこれまでのグリーンツーリズムとは一味違った、「製菓体験」のグリーンツーリズム。今回はモデル事業として実施するため、アンケート調査を目的とした「モニタリング参加者」(参加費無料)を募集しています。

## ■製菓体験実習の講師紹介



★川場村では、干し芋専用の「玉豊」を加工した「春駒の里」が冬の風物詩として知られていますが、一般的な食用の「金時」も少量ながら生産されています。今回の製菓体験実習では、この「金時」を素材に定番のスイートポテトや可愛いプ子芋ケーキなどを作りたいと思います。それからもう一つ、川場村の地場産ながら希少性の高い伝統「蜂屋柿」の干し柿も使って、「金時」の餡を組み合わせた和レトロな製菓実習もメニューに入れたいと思っています。

**佐々木修司先生**

■社団法人全日本司厨士協会/副本部長

■フランスパリ商工会議所

フランス料理上級フランディ校修了



**星野松恵先生**

■かわばドライ加工研究会/会長

★川場特産のリンゴやブルーベリーだけでなく、野菜類もドライ加工すれば、美味しい菓子素材。今回はそんな野菜のドライ素材を活用したケーキ作りをアドバイスします。



**須藤武夫先生**

■川場そばの会/顧問  
■「滝の沢茶屋」店主

★武尊山の雪解け水が湧水となって流れ出る川場村は、蕎麦作りに最適な地。製菓実習では地域の伝統的な蕎麦団子作りに加えて、本格的な蕎麦打ちも指導します。

# PROGRAM

**モニタリング実施日** 第1回=1/16(月)~1/18(水)  
第2回=1/23(月)~1/25(水)  
第3回=1/27(金)~1/29(日)

- 1日目** 11:10 ● ★JR上越新幹線・上毛高原駅ロータリー前に集合、貸し切りバスで川場村に移動  
★JR上越線・沼田駅ロータリー前の場合は11:40までに集合、貸し切りバスで川場村に移動  
★直接現地の場合は12:00までに川場村「道の駅・田園プラザかわば」の観光協会前に集合
- 12:00 ● ★「道の駅・田園プラザかわば」内の「川場ビールレストラン武尊」で昼食
- 13:00 ● ★オリエンティング(2泊3日間のスケジュール説明やアンケート回答に関する注意等)
- 13:30 ● ★貸し切りバスで川場村の歴史・文化施設等の案内(途中コーヒータイムあり)
- 17:30 ● ★川場村内の民宿に到着~休憩
- 18:30 ● ★民宿にて入浴・夕食~自由時間~就寝

●ドライ加工したリンゴのチップス



- 2日目** 09:15 ● ★宿泊先で朝食後、製菓体験の実習施設まで貸し切りバスで移動
- 09:30 ● ★午前の製菓体験実習
- 地場産の果樹や野菜のドライ加工体験実習と、ドライ加工素材を活用したシフォンケーキ等の製菓実習&試食会=講師・星野松恵先生(かわばドライ加工研究会/会長)

●冬の風物詩「蜂屋柿」の天日干し風景



- 12:00 ● ★貸し切りバス移動で村内のレストランに移動~昼食  
★昼食後は貸し切りバスで実習施設に移動
- 13:30 ● ★午後の製菓体験実習
- 地場産の芋「金時」や「玉豊」を素材にしたスイートポテトや、プチ芋ケーキの製菓実習、ほか地場産の干し柿「蜂屋柿」と芋「金時」を組み合わせた、和レトロな菓子の製菓実習&試食会=講師・佐々木修司先生(社団法人全日本司厨士協会/副本部長)
- 16:30 ● ★実習施設から貸し切りバスで「道の駅・田園プラザかわば」に移動~自由散策
- 17:30 ● ★「道の駅・田園プラザかわば」から貸し切りバスで宿泊先の民宿に移動
- 18:30 ● ★民宿にて入浴・夕食~自由時間~就寝

●「川場そばの会」栽培による蕎麦の実



- 3日目** 09:15 ● ★宿泊先で朝食後、製菓体験の実習施設まで貸し切りバスで移動。
- 09:30 ● ★午前の製菓体験実習
- 地場産の蕎麦や薬味を素材にした蕎麦スイーツ(地場産素材の甘ダレ五種)の製菓実習、ほか本格的な蕎麦打ち体験実習=講師・須藤武夫先生(川場そばの会/顧問)
- 12:00 ● ★体験施設にて蕎麦スイーツや蕎麦盛りの試食会
- 13:00 ● ★体験施設にてアンケート記入及び回収
- 13:30 ● ★現地解散、もしくはJR上毛高原駅・沼田駅に貸し切りバスで移動して解散。

