

昔ながらの製法で

海水から塩を作ろう!

2017, 01, 08 (日) 13:00~16:00 期間中いつでも参加可能。いつ
01, 09 (祝・月) 10:00~15:00 来て、いつ帰ってもOKです。

場所 机浜番屋群 〒028-8402
岩手県下閉伊郡田野畑村机 142-3

料金 2017円 ☆新春特別価格☆
通常7000円の体験プログラム!

定員 15名 〆切は1/7まで(定員になり次第〆切ます)
小学生以下は保護者同伴でお申込みください。



1/8 13:00~
キレイな海水を汲み、塩じいの待つ番屋に運びます。



当日高波等で海水が濁っている場合は、事前にくみ上げておいた海水を使用します。火加減を調整しながら、薪割り作業も同時進行で行います。



1/8 15:00~
薪をくべながらじっくり煮込むと…
塩の結晶が出てきたら、すくって漉し布で水気を切ります。

駐車場あり☑
エプロンお貸しし☑
お土産としてお持ち帰りでき☑



1/9 12:00~
塩の結晶が出てきた状態を15:00までキープしていますので、塩づくりのハイライトである、すくう体験がすぐできます。

左記工程はあくまで目安です。
当日の作業状況によって時間は前後しますので、お気軽にお問合わせ下さい。

主催：NPO法人 体験村・たのはたネットワーク
TEL：0194-37-1211 FAX：33-3355