

山の辺の道の
柿を使って

渋抜き・干し柿・柿ジャム をつくりませんか？

渋抜き・干し柿：11月5日（土）13:00～

柿ジャム：11月12日（土）13:30～

① 渋抜き・干し柿づくり

日時：令和4年11月5日（土）13:00～16:00

定員：20名 定員になり次第受付終了

料金：3,500円（柿30個 約7kg）

場所：天理市萱生町646 萱生柿オーナー園駐車場

内容：平核無柿の収穫⇒渋抜き⇒干し柿づくり
専門の講師による指導及び経験者の体験談

アクセス：JR桜井線「長柄駅」から徒歩25分

国道169号線朝和小学校交差点から車で約5分

※持ち物など詳細は、申し込み後に改めて案内します。

※事前申込みが必要です！



← 平核無柿の収穫
渋抜きの方法を体験→
*そのまま持ち帰りいた
ただき、4、5日後
に食べれます。



↑ 指導や体験談など（イメージ）
（コロナ感染症に配慮します）



↑ 干し柿のイメージ

② 柿ジャムづくり

日時：令和4年11月12日（土）13:30～16:30

定員：20名 定員になり次第受付終了

料金：3,000円（柿ジャム 1ピン 約150g）

場所：天理市杣之内町437-3 なら歴史芸術文化村
交流にぎわい棟2F

内容：次郎柿・みかんを使った柿ジャムづくり
天理市生活改善グループによる指導

アクセス：JR・近鉄天理駅より直行シャトル運行中
（有料・約12分）

天理駅から車で約10分（天理観光駐車場に空き多い）

※持ち物など詳細は、申し込み後に改めて案内します。

※事前申込みが必要です！



注意：コロナ感染症の状況に応じて、イベントの中止や内容の変更になる可能性があります。
感染症対策（マスクの着用、消毒、十分な距離の確保等）にご協力をお願いします。

【お申し込み・お問い合わせ】

★①参加者のお名前、②連絡先（電話番号）をお電話またはFAX、Eメールで
下記に連絡してください。

「ソルナ・クリエイト」大川 健 電話：0742-55-8998

FAX：0742-77-6059 Email:info@cc-soluna.com

主催 山の辺の道農村づくりネットワーク 後援 奈良県