

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14日（日）13:00～

柿ジャム：11月20日（土）13:00～

① 渋抜き・干し柿づくり

日時：令和3年11月14日（日）13:00～16:00
定員：15名 定員になり次第受付終了
料金：1,500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。
※事前申し込みが必要です！



← 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3年11月20日（土）13:00～16:00
定員：10名 定員になり次第受付終了
料金：1,000円（柿ジャム 1ビン 約150g）
場所：天理市杉本町351-3 前裁公民館
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：近鉄「前栽駅」から徒歩5分
天理駅から車で約5分
※持ち物など詳細は、申し込み後に改めて案内します。
※事前申し込みが必要です！



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で下記に
連絡してください。

「ソルナ・クリエイト」大川 健（奈良市宝来1丁目7-27）

電話：0742-55-8998 FAX：0742-77-6059

主催 山の辺の道農村づくりネットワーク 後援 奈良県