

なんか、しっくり。



Ensen Farm-Kawachinagano



Ca marche Kobe Kitanozaka



河内長野の土・水・人が育む小麦

収穫した小麦で、西川シェフとあなただけのパンを焼く

里山小麦作り体験 × Ca Marche のパン作り体験

サ・マーシュ

大阪で唯一、小麦栽培に取り組む河内長野の里山で、
種蒔き、麦踏み、収穫などを体験いただけます。

パン教室の講師は、激戦区神戸で行列のできるブーランジュリー‘Ca Marche’オーナー・シェフの西川氏。

あなたの育てた小麦が見事なパンに生まれ変わる魔法をぜひ学んでください。

参加者募集

募集要項

募集人数	定員30名様 ※申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
参加費	お1人20,000円 ※税込み価格
募集期間	9月29日(金) 10時~10月19日(木) 17時まで

申込方法

インターネット

kurashi-saien.com

南海 暮らし菜園

検索

Present

育てた小麦から西川シェフが特別に焼き上げたパン



- 共催：南海電気鉄道株式会社・NPO法人里山ひだまりファーム
- お問い合わせ：南海テレホンセンター 06-6643-1005(8:30~18:30)

※お申し込みいただいたお客さまに別途詳細をご案内いたします。



小麦の育つ四季を体験し、シェフと一緒にパンを作る。



この秋、みなさんと一緒にNPO法人里山ひだまりファームさんのサポートのもと河内長野の農園で小麦の種を蒔き、冬には麦踏み体験。春を迎えた小麦たちは自由に観察に行くことができます。初夏には実った麦たちと一緒に刈り取り、収穫体験。いよいよ7月、シェフ直々にパン作りを学びながら、みんなで育てた小麦をパンに焼き上げ、お持ち帰りいただきます。



小麦は秋から翌年の夏までかかる長い体験講座。あい間には様々なイベントや体験を計画しています。

秋
1st

10月29日⑩ 14:00~
小麦を学ぶ講座

●会場：なんばパークス

秋
2nd

11月5日⑩
小麦の種蒔き体験

●会場：くらし菜園 沿線ファーム 河内長野
小麦の栽培指導、畑の管理は「NPO法人里山ひだまりファーム」さんが行います。
※小麦の生育状況により収穫時期は変動する可能性があります。

冬
3rd

1月28日⑩
麦踏み体験

初夏
4th

5月下旬~6月上旬
収穫体験

夏
5th

7~8月
パン作り教室

●会場：大阪市内

●2月~6月は麦の育ちぐあいを自由に観察できます。 ●じゃがいもの植え付けや里山散策なども別途ご案内いたします。(オプション・別途料金)
※セミナー・パン作り教室は、小学生以下のお子様連れの参加はご遠慮ください。※小麦の栽培体験は、ご家族・ご友人の同伴が可能です。※サ・マーシュ西川シェフが講師の回は、第5回のみです。

第1回 小麦を学ぶセミナー 10/29⑩会場：なんばパークスタワー



小麦の栽培と、パンに美味しい品種などについて学びます。

講師 農業サポートセンター 高橋太一郎氏

農家指導から、家庭菜園の指導まで幅広く活動する農のプロ。分かりやすいセミナーは高い満足度で人気。

パン作り教室講師

Ca Marche
(サ・マーシュ) 神戸・北野坂

オーナー・シェフ
西川 功晃氏

神戸はもちろん関西一円から、味のわかるパン好きに愛される名店。味わっておいしい素朴なハード系が人気の中心。自然由来の小麦の力を大切に伝えたい西川シェフの思いのこもるパンは、小麦の味と香りの特徴をふんだんに伝え、名品の風格が漂います。

サ・マーシュ

検索



小麦栽培サポート

NPO法人里山ひだまりファーム

大阪府河内長野市を拠点に、里山生活を行う地域のみなさんが集い、地産地消活動や農業体験を提供するNPOです。里山生活の知恵と技と力を未来に伝え、四季折々に移りゆく美しい河内長野の森林や里山の風景を大切に守っています。

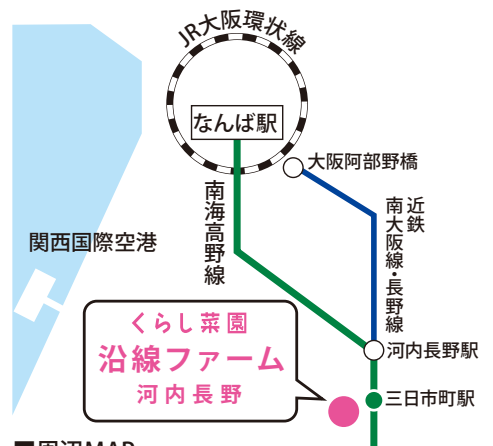
里山ひだまりファーム

検索



■アクセス

南海難波駅から三田市町駅まで約32分



■周辺MAP



アクセス | 南海高野線三田市町駅からバス「青葉台センター前」下車 徒歩20分