

参加者募集!

# いなカフェ

Produced by「いなかもん学校」

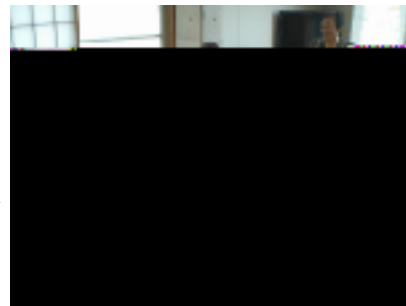
いなカフェでは福井県池田町で農村文化を育み、工夫を重ねながら豊かな暮らしを守ってきた人生の先輩たちとおしゃべりをして、自分たちの生活をゆっくり見つめ直す機会を持ちたいと考えています。

1日目は「暖のとり方」、「服装」、「食べ物」、「あそび」など昔の冬の暮らしについてお話ししながらみんなで助け合って生きていくにはどうしたらいいのか、資源を大切に無駄を少なくするコツなどを学びます。

2日目は、池田町のおばあちゃんたちと一緒に冬のおやつを作ります。おしゃべりだけでなく味覚や手業からも田舎の魅力を体感してください。



いなカフェの様子



## ばんこもち作り

(ばんこもちはもち米と白米を蒸し、ヨモギを混ぜてつきます。それを円盤状に伸ばし、いろりのそばで乾かすために紐でつるす穴を開けてわらで作った紐を通すと完成です。)

日程：2012年1月28日(土) 29日(日)  
開催場所：ファームハウス・コムニタ  
参加費：8,000円 1泊3食付(体験料・保険料込み)

日帰り参加、部分参加可能です。お気軽にお問い合わせください。

## 内容

1日目	2日目
13:20 コムニタ集合	09:30 冬のおやつ作り
13:30 ~いなカフェ~	~いもぼた・ばんこもち~
16:30 自由時間	11:30 作ったおやつで昼食
渓流温泉冠荘の温泉で入浴ができます。 別途入湯料500円	14:30 解散
18:30 夕食 ~池田町でとれた冬野菜のお鍋~	

お問い合わせ

ファームハウス・コムニタ

〒910-2524 福井県今立郡池田町土合皿尾2-22-1

TEL.0778-44-7744 / FAX.0778-44-9088

<http://inaka-mon.com>

E-mail:inakamongakkou@yahoo.co.jp

# いなカフエ

Produced by「いなかもん学校」

池田町は福井県の東南部、岐阜県との県境にある山あいの町です。山から流れてくる川の恵みを大切に使いながらお米作りが盛んに行われています。山あいの気候の特徴である「寒暖の差」をいかして作ったお米は甘みが優しくとても美味しいです。



## ファームハウス・コムニタ

地元食材を使った郷土料理、「山のごちそう」をふるまう農村体験宿泊施設です。手作りでおもてなしをする田舎のホテルへ遊びに来てください。夕食には池田町で取れた冬野菜と自家製みそで作るあったかいお鍋など心を込めたお料理をご用意しております。田舎の親戚へ遊びにきた時のご覧頂けるコムニタでスタッフ一同お待ちしております。



## 交通アクセス



<大阪から>  
JR特急北陸線武生駅まで約2時間  
名神・北陸自動車道武生Cまで 約3時間

<名古屋から>  
JR特急北陸線武生駅まで 約2時間  
名神・北陸自動車道武生Cまで約2.5時間

<東京から>  
JR新幹線+特急北陸線武生駅まで  
約3.5時間

<最寄の駅・C>  
JR武生駅より車で約30分  
北陸自動車道武生Cより車で約2.5分