



山久保地区

日光唐辛子畑
集合場所
P ※駐車スペースあります

集合場所までの経路

交通アクセス

- 電車でのアクセス
JR今市駅・東武下今市駅からタクシーで10分程度(2,000円弱)
- 車でのアクセス
今市インターから10分

住所：栃木県日光市山久保289

「農業体験」FAX用申込書 FAX 0288-53-2621

このままFAXしてください

記入日 年 月 日 ※記入時は枠からはみ出さないようにボールペンでハッキリご記入ください。		
参加希望日(○をつけてください) 7/30(日)・8/6(日)・8/13(日)・8/20(日)		
ご住所 〒□□□-□□□□		
代表者氏名	人数 大人 小学生 名 以下 名	連絡先(当日つながる電話番号)



やまぐぼから

日光山久保 「日光唐辛子」から知る、山久保地区。

農業体験
昼食つき

山久保を知る「農業体験」をしよう！

開催日	行程	お申し込み・お問い合わせ
2017年 7/30(日) 8/6(日) 8/13(日) 8/20(日)	10:30 日光唐辛子畑集合 ↓ 10:45 日光唐辛子収穫体験 ↓ 11:15 日光唐辛子加工体験 (たまり醤油漬け) ↓ 12:00 採りたて野菜の昼食 ↓ 13:00頃 解散	料金 大人 3,000円(税込) 小学生以下 2,000円(税込) TEL & FAX 0288-53-2621 saitou.hiromi.3160@gmail.com
各日20名様限定		参加希望日、住所、代表者氏名、人数(大人・小学生以下)、電話番号を記載の上、FAXもしくはメールでお申込みください。 (FAX申込書はパンフレット裏面にあります。) ■最大人員20名(最少催行人数5名) ■代金に含まれるもの/体験代、食事代 ■参加者用意/動きやすい服装、汚れても良い靴、帽子、タオル<注意事項>記載されているお時間は目安であり、交通事情・天候などで変更になることがあります。

やまぐぼで体験しよう



「日光唐辛子」の収穫をはじめ、山久保地区で実施可能な体験などをご紹介します。



日光唐辛子収穫体験

地元の名産品として、青唐辛子の品種「日光唐辛子」を栽培しています。「日光」で「日光唐辛子」の収穫体験ができるのは山久保地区だけ！初めての人でも簡単に、たくさん収穫できます。



日光唐辛子加工体験

自分で収穫した唐辛子を、たまり醤油漬け(右ページを参照)に加工することができます。刻み方や瓶への詰め方など、スタッフが丁寧にご指導します。



お食事

地元のとれたて野菜を使用した昼食をお出しします。生産者の方々との交流を楽しみながらお召し上がりください。



その他の野菜・果物

唐辛子以外に、夏いちご、ミニトマト、ブルーベリーのほか、各種夏野菜などを栽培しています。収穫体験も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。



周辺散策

山久保地区は、豊かな自然に囲まれたのどかなエリアです。体験メニュー終了後には、ぜひ地元を散策してみてください。

一度食べたらくせになる！広まる「日光唐辛子」。



美しい里山と、綺麗な水で作る山久保地区の産品。

自然豊かで、水がおいしい日光市山久保地区で栽培された「日光唐辛子」を秘伝のたまり醤油で漬け込んだオリジナル産品『日光青唐辛子のたまり醤油漬け』。一度食べたらくせになる！とファンも急増中。

おすすめの食べ方

炊きたてのご飯にかけて、鍋物や麺類の薬味に、焼肉や焼き魚の調味料として……など食べ方はいろいろ！

販売場所

『道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣』『日光ブランド情報発信センター』(日光市瀬川844日光だいや川公園内)『日光の蔵元片山酒造』『道の駅しもつけ』など

簡単においしく作れる「青唐オリジナルレシピ」紹介。

日光青唐辛子のたまり醤油漬けを使った、オリジナルレシピをご紹介します。料理が得意ではない方でも簡単においしく作れるので、ぜひお試しください。

やまぐぼ Recipe

材料
青唐たまり醤油漬 大さじ1(目安なので好みで調整して下さい)/豚ひき肉100g/しょうがみじん切り 小さじ1/すりおろしにんにく 小さじ1/しいたけ 2つ/ネギみじん切り 大さじ2

(1)調味料
中華だし 大さじ2/甜麺醤 小さじ2/味噌 大さじ2/砂糖 大さじ1/塩こしょう 少々/水 250cc/水とき片栗粉 大さじ2~3/ごま油 大さじ1

作り方

1. 熱したフライパンにひき肉、しょうが、にんにくを入れて固まらないように炒めます。
2. 全体に火が通ったらしいたけを入れ(1)の調味料を加えて一煮立ちさせます。
3. このとき一度味見をして味の濃さ、辛さを調整してください。
4. グツグツしたら水とき片栗粉を入れダマにならないように手早く混ぜます。
5. 仕上げにネギのみじん切りとごま油を加えて完成です。

『スタミナ辛みそ』
丼ぶり、麺類など幅広いメニューに使える万能ダレ。