

# とうもろこし 6月号

2週間も早く始まったお茶の摘み採り。それに呼応するかの  
ように、麦も刈入れが済んでしまいました。  
麦秋といえば6月だったはず。今年は台風も早そうです。

5月の母の日にはカーネーションを、多くのお客様にご利用い  
ただきありがとうございます。とうもんの朝採り市は、生産者の  
皆さんを応援し、生活者の皆さんに、地域の農産物選んでいた  
だくことで、ともに農地を守り農村生活を楽しむお手伝いをさせ  
ていただいています。

地元の出荷者の皆さんが頑張っています。これからも応援して  
下さいね。

\*とうもんの里は掛川市・袋井市・磐田市の農業の魅力と農村  
の良さを伝える案内所です。

## 講座



### 朝採り市

毎週金・土・日  
9:00～17:00

## 食

### 旬を楽しみましょう

#### とうもろこし

ゴールドラッシュ・甘甘娘  
など品種によって色も味も変わ  
ります。トウモロコシは、お湯を  
沸かしてから焔に採りに行  
け！と言われるほど鮮度が命  
です。お買い上げ後、なるべく  
早く食べてください。加熱後  
冷凍保存など年中楽しむのも  
いいですね。

### イベント

6月15日は、みどりnet山崎  
主催の田植体験があります！  
無料ですので9時に  
とうもんの里に集まって  
ください。

### 地域の食文化伝承

#### マグロの漬け丼

昔は6月が田植えの時期  
田植えが終わると早苗饗  
(さなぶり)と言われる神事  
があります。無事に終わっ  
た御礼と豊作祈願です。  
その頃は、鰹から鮪にかわ  
ります。鮪の切り身を醤油  
漬けにしたものを、熱々の  
ご飯に乗せて食べるのが  
最高！

田んぼに植えられた苗  
が大きくなってきたね。  
僕の出番は8月かなあ。



#### ■お申込み

TEL 0537-48-0045

FAX 0537-48-0020

Email [toumon@aiores.ocn.ne.jp](mailto:toumon@aiores.ocn.ne.jp)

※講座・体験は一回毎のお申し込みとなり有料です。  
グループや団体での活動も大歓迎です。ご相談ください。

#### とうもんの里 総合案内所

[開館時間] 9:00～17:00

[ ] 毎週火曜日

[休館日] 年末年始 12月30日～1月3日

〒437-1305 日

ホームページ 掛川市山崎 233  
Facebook とうもんの里

#### じゃがいも堀り体験

6月5日(土)雨天中止

10:00～11:30

体験料500円(中学生以上)

300円(小学生)

軍手・長靴・汚れてもよい服  
装・飲物・タオル・マスク・帽子  
要予約

#### 夏色ウオーク

6月20日(日)雨天中止

9:00～12:00

とうもんの里一機場一命山  
一防潮堤・砂浜-とうもんの里  
約7kmのコース

体験料500円(小学生以上)  
要予約

#### そば打ち体験講座

6月20日(日)

10:00～12:00

講師:石津そば打ち同好会

受講料:1300円

エプロン・バンダナ・マスク

2人前を持ち帰り

要予約

コロナ感染予防のため、状況によって変更する場合がございます。  
お客様にはご不便をおかけしますがご理解ご協力の程お願い申し上げます。