

木育×食育フェス！ in シェーネスハイム金山 第2弾

「金山杉&広葉樹でスイーツフェス」

【ねらい】

体験学習を通し、木を使う意味や命をいただく大切さを学ぶ。新しい地域コミュニティの創造を目指す。

東京武蔵小金井のケーキ店「オープン・ミトン」オーナーパティシエ小嶋ルミさんとお菓子をつくろう！

【実施主体】

(株)グリーンバレー神室振興公社
遊学の森案内人会

私の著者やお店のオリジナル道具の販売もいたします。この機会に是非お買い求めいただければ幸いです！



【活動内容】

○日時: 令和4年5月3日(火) 憲法記念日

○時間: 9:30~14:00頃まで

○会場: 遊学の森及びシェーネスハイム金山「パル」

※参加するには、予約が必要です。電話でご連絡下さい。

①木を使ったものづくり講座 ※オオバクロモジでウッドナイフ&金山杉でマイ箸(両会場で開催)

9:30~14:00 頃まで。参加費は、無料。

定員: 20 名程度

講師: 遊学の森案内人 三上 俊一 さん



△ウッドナイフ(見本)

②小嶋シェフとお菓子づくり講座 ※パル会場

10:30~12:30 頃まで参加費は、500 円(コーヒー付き)

※シェーネスハイム金山オリジナルブレンドコーヒーのサンプル品もご試飲いただく予定です！

定員: 20 名程度

○準備いただくもの: エプロン、三角巾など

※バスクチーズケーキをつくります。



講師: 小嶋ルミ 先生

東京武蔵小金井のケーキ店「オープン・ミトン」オーナーパティシエ。女性パティシエの草分け的存在。美味しいを第一に考えた自然の材料から作るシンプルなお菓子ではあるが、生地を混ぜるテクニックは絶妙で、出来上がるお菓子は深い味わいを醸し出す。全国、海外からもお客様が訪れ、また混ぜ方を中心としたお菓子教室も絶大な人気を得ている。

「おいしい生地」(文化出版局)「おいしいクッキーの混ぜ方」(柴田書店)などロングセラーのレシピ本も多数。また、NHK「きょうの料理」などテレビ出演も多数。

【コロナ対策】

○当日の検温にご協力下さい。(マスクを着用の上、お集まり下さい。)

○当日の検温において、37.5℃以上の方が発生しましたら中止とさせていただきます。

○手洗い励行。

○体調のすぐれない方は、ご遠慮下さい。

○当日は、ソーシャルディスタンスをお願いします。

【お問い合わせ・お申込み先】

遊学の森「木もれび館」0233-64-3305 担当: 三上

シェーネスハイム金山 0233-52-7761 担当: 庄司

