

2021年 メープルシロップ作り体験（1泊2日コース）

春先のカエデの樹液で天然甘味料メープルシロップ作りを体験します。メープルシロップでパンケーキづくりも。シロップお土産。悪天候の場合体験変更あり。1泊3食。

期日：2021年2月13日～2月14日

参加定員：25人 募集締切日 開催日7日前

参加費用：大人 12,000円、子供 10,000円

申込方法：FAX、Eメールで。FAX 0439-35-2114

Eメール ultimate_mountain@ybb.ne.jp

info-kfs@kazusanomori.com

7日前まで下記口座への参加費用の払込完了をもって予約成立とさせていただきます。尚、事前資料お受け取り後は所定のキャンセル料がかかりますことを予めご了承下さい。

振込先：千葉銀行久留里支店 普通 3152584 森林塾かずさの森 代表 岩田和久
集合場所：かずさの森駐車場 千葉県君津市折木沢1367 同所 解散。

問い合わせ先：電話 0439-39-3556（夜間35-2114）

携帯 090-4005-1645

【日程】

- 1日目 13:00 かずさの森駐車場集合、受付。参加者自己紹介、体験説明。
14:00～カエデの樹液採り。煮たて作業。
16:30 薪を割って風呂をたてます。香浴体験。
17:30 キノコなど、山の食材で夕食。
19:00 ナイトハイク。
21:00 入浴、囲炉裏を囲んで参加者交歓。エコな宿泊。
- 2日目 7:00 小鳥のさえずりで起床。
8:00 地元食材で朝食。
9:00 メープルシロップを使って、パンケーキ作り。
12:00 昼食後、駐車場にて解散。

持ち物：軍手、ゴム手袋、ナイフ、長靴、雨具、パジャマ、保健証（コピー可）、懐中電灯、タオル、洗面具

事前連絡いただければ、最寄駅、バス停まで無料送迎いたします。

かずさの森情報、案内は <http://kazusanomori.com/>