

さんぽく 山焼きの赤かぶ漬け 体験ツアー 2025



～伝統的な焼畑農法で育てた
山焼きの赤かぶ漬けに挑戦～

【開催日】 10/18(土)・11/1(土)・11/15(土)・11/22(土)

【会場】 Gallery&Café えん (村上市府屋 40 番地 3)

【参加費】 4,500 円 (お一人様)

- ・昼食及び漬物おけ込
- ・自分で漬けた赤かぶ (2 kg) をお持ち帰りいただきます

【申込期限】 10月6日(月)必着 ※各回 15 名程度

※必要事項をご記入のうえ、往復はがきにてお申し込みください

主催：こだわり工房 えん

協力：さんぽく山焼きの赤かぶ生産組合

【実施概要】

8月上旬に杉の伐採跡地を焼き、種をまき、育てた「さんぽく山焼きの赤かぶ」を古くから受け継がれるこだわりのレシピで漬け込み体験を行います。

紅葉に染まる秋の山北（さんぽく）に是非おいでください。

■開催日 10月18日(土)・11月1日(土)・11月15日(土)・11月22日(土)

定員:各回 15名程度(最小開催人数 10名)

※期間中 10名以上で申し込みされる場合は、平日(火曜日又は木曜日)も承りますので、電話にてご確認ください。

■会場 村上市府屋40番地3 Gallery&Café えん

※現地集合となります。

■参加費 4,500円(昼食及び漬物おけ込・自分で漬けた赤かぶ2kgをお持ち帰り)

【スケジュール】

11:00 開会
スケジュールの案内等
山焼きの赤かぶ栽培地見学

12:30～ 昼食

13:30～ 山焼きの赤かぶ漬け体験

15:00頃 解散

【参加申込・問い合わせ】

□申込方法

参加者の住所、氏名、人数、電話番号及び参加希望日を第2希望までご記入のうえ、往復はがきでお申し込みください。

ご希望の日に参加いただけるよう調整しますが、参加希望者が多数の場合は、抽選により第2希望日での参加となる場合もございますので、ご了承ください。

□申込先: こだわり工房 えん

〒959-3907 村上市府屋40番地3

TEL 0254-76-2731、FAX 0254-76-2723

＊昨年の山焼きの様子は、新潟日報社の
YOUTUBEでご覧になれます。

□申込期限: 10月6日(月)必着

さんぽく山焼きの赤かぶMAP

