

秋のイベント情報

～錦秋の湯河原温泉～

池峯「もみじの郷」一般公開記念イベント

11月23日(木・祝)～12月10日(日) (社)湯河原温泉観光協会 ☎64-1234

湯河原梅林の「梅」、星ヶ山さつきの郷の「さつき」、城山の「あじさい」に続き、「四季彩のまち・さがみの小京都」の一環として、宮上・池峯地区に整備してきました「もみじの郷」が、この秋、一般公開となります。イロハモミジ約540本が植栽された錦秋の湯河原をぜひ散策してみてください。

＊オープニングセレモニー

11月23日(木・祝) 11:00～ もみじの郷(小雨決行)

みかんの無料配布(11:00頃 池峯橋)

豚汁の接待(12:00頃 もみじの郷)

＊紅葉の中のお茶席(有料500円)10時～14時

奥湯河原行きバス終点下車徒歩3分

＊おみやげもの出店(奥湯河原池峯橋周辺)

駐車場がありませんので、公共交通機関をご利用ください。

＊湯河原の四季写真展(町立湯河原美術館)

フォトコンテスト・その他イベント



「味覚のワークショップ」

食の特区推進課 内線861

湯河原四季の恵みセミナー ～オータムフルーツ～

四季の恵みセミナーでは、湯河原町に設立を予定している「食文化創造大学院大学」の公開講座として、味覚教育のワークショップを行います。素材を食しながら、見た目や香り、味、手触りを表現します。また、素材の歴史や背景、製法や栽培法、品種などについて楽しく解説します。

講師は、食環境ジャーナリストの金丸弘美氏です。ぜひご来場ください。

【日時】11月18日(土)13:30～15:00

【会場】湯河原観光会館3階大会議室

ワインのサービスも予定しています。お車でのご来場はご遠慮ください。公共交通機関をご利用ください。

【定員】70人

【参加料】1,000円(町民の方は無料)

【内容】みかんのテイasting、伊豆ワイン(赤・白)、味わいの特色(比較ワークショップ)、食べ合わせの発見、湯河原の素材テイastingなど

【申込み】住所、氏名、電話番号、メールアドレス、職業、年齢を記入し、11月12日(日)までに、FAXまたはメールでお申し込みください。

小学生以下の方は保護者同伴をお願いします。

【申込先】E-mail: info@yugawara-lohas.jp・FAX: 03-5722-6257

【主催】食文化創造大学院開校準備室

株式会社シンプルアイ(大学院大学設置会社)

担当: 松尾・上前泊 ☎03-5722-7301

【後援】湯河原町

講師紹介

食環境ジャーナリスト ^{かなまるひろみ} 金丸弘美氏

テーマは農業、食材、環境問題、地域活性化、高齢者の生きがい、学校給食、それに以前から追いかけてきた映画。

農業、食材に関してはここ10年で北海道から沖縄まで全国の市町村500ヶ所、東京の農家や野菜売り場60ヶ所を自ら巡る。学校給食も秋田から沖縄まで各地を訪ねる。食に関する執筆を続け、現在も全国を巡っている。また東京、佐賀、大分、奄美などで、食をテーマにした学校での体験授業、農家や料理家と連携したワークショップも企画・実践を行っている。