



# toretabe 便い

## たけのこツアー

### たけのこ掘りと筒飯ごうでつくるたけのこごはん



4月16日(日)、埼玉県さいたま市のさいたま榎本農園で、当社主催の生産地体験イベント toretabe のたけのこ収穫イベントを開催しました。

今年で開催3回目を迎えるたけのこイベントは、たけのこの収穫をはじめ、竹を使ったDIYと自分たちで作った竹筒でつくるたけのこごはんなど、たけのこ尽くしのラインナップで、toretabe シリーズのなかでもご好評をいただいているイベントです。今年は前年までの「竹灯籠づくり」を変更し、「竹食器づくり」を体験していただきました。

また、当イベントの魅力をより皆様に知ってもらいたい！という思いから、前年の様子を写真とともにお届けするなど募集ページも一新。その甲斐があつてか、前年よりもはやいタイミングで定員に達するご予約をいただきました！前年よりさらにグレードアップしたたけのこイベント当日の様子をお届けいたします。

#### 小さな体で力いっぱい掘り起こす！

本イベントの醍醐味たけのこ掘り。参加者の方々は、お子様も含めたけのこ掘りを初めて体験される方がほとんどでした。小学生のお子様の中には自分で鍬を振るたくましい姿も…！収穫したたけのこのあく抜き方法につ



いてはご案内の紙を配布させていただき、また農園からは米糠を参加者様に分けていただきました！

#### アスパラの収穫体験



toretabe では、毎回野菜の収穫体験をしていただきます。今回の野菜はアスパラ！農園のスタッフさんからアドバイスをもらいながら、自分たちの手でおいしいアスパラを収穫しました。収穫した野菜はご自宅でお楽しみいただけます♪



## 竹を使ってDIY！箸とお皿づくり

今回初の試みとなった竹食器づくり。リピーター様にも新たな体験をお届けしたいという思いから、前年までの竹灯籠を変更し、竹のお皿とお箸を作っていました。刃物を使う細かい作業もあるため、保護者様やスタッフがサポートしながら、小さいお子様も積極的に参加する姿が見受けられました。お子様の「まずは挑戦してみよう」という意欲と弱音を吐かずに黙々と取り組む姿に大人たちもパワーをもらえるのが、toretabeの醍醐味のひとつです。

## 竹筒も自分で！格別な春の味覚

竹食器づくりとは別に、たけのこごはんを炊くための竹筒も参加者のみなさんで作っていただきました。炊き上がりが近づくにつれて、農園に漂う香りが食欲をそそります。



すべて自分の手で作ったたけのこごはんは別格のおいしさです。竹特有の香りを纏った春の味覚を存分に堪能していただきました。



## ～toretabe初！農園ビュッフェで豪華なランチタイム～



今回、竹食器づくりに加えてもう一つ toretabe 初の試みとなったのが、ビュッフェ形式の農園ランチです！コロナ禍にスタートした toretabe は、感染対策を徹底し、お昼は農園のお弁当を配布しておりました。5月8日からコロナが5類に移行するにあたり、また少しずつ感染状況が落ち着いてきたことを加味し、みなさまにより充実度の高いイベントを提供したいという思いから、農園の方にご協力いただき「農園ビュッフェランチ」が完成しました！献立は、榎本農園名物ミニトマト、サラダ、塩焼きそば、たけのこの天ぷら、蒸しパンなどなど…健康的でお腹も満たされるラインナップでした。サラダのドレッシングは玉ねぎドレッシングとミニトマトドレッシングの2種類で、どちらも農園自家製です。ビュッフェ料理の華やかな見た目にお客様も大満足のご様子でした。