



toretabe 便り

農園 de 流しそうめん ～オリジナルの竹の器で夏を味わおう～



8月27日(日)、当社主催の収穫体験イベント toretabe を開催しました。今回のイベントは、夏の風物詩「流しそうめん」を農園でお楽しみいただく「農園 de 流しそうめん」。昨年大盛況を受け、第2回目の開催となりました。昨年はコロナ禍ということで一組につきひとつの樋を作成していただき、ご家族ごとに流しそうめんをお楽しみいただきましたが、今年はひさしぶりにみんなで一緒に楽しむ盛大な流しそうめん! あらゆる工夫が施されたこの大がかりな流しそうめんロードは、前日に農家さんたちが一日がかりで作上げた傑作です。竹の器とお箸は、去年同様ご自

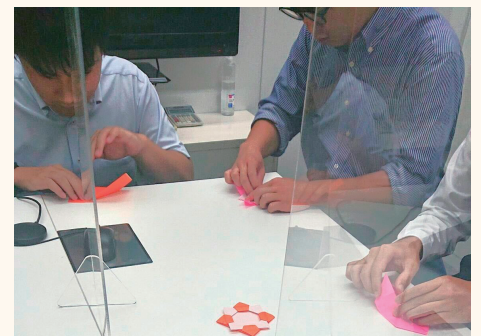
身で作成いただき、また今が旬のカラフルな夏野菜も収穫していただきました!

当日は、途中にわか雨に振られながらもイベントの最中はお日様が顔を出し、夏らしい日差しと暑さの中で、夏休みの締めくくりにぴったりな一日となりました。ボリューム満載の「toretabe 農園 de 流しそうめん 2023」の様子をお届けします～!

toretababe 初の試み!

🔗 フレックス社員一丸! お子様の名札づくり

今回初の試みとして、お子様にお付けする名札を作成しました。今回は三部で合計40人にのぼるお子様にご参加くださったため、toretabe 専任スタッフだけでなく社員一丸となって名札づくりに挑戦しました! 男性社員たちは「これ自分がもらったら泣いちゃうなあ」「何枚折っても上達しない…」などとぼやきながら、それぞれの個性が滲み出た名札が完成しました! (笑)



🔗 保育幼児教育を学ぶ学生さんがお手伝いに

また、今回のイベントには、保育幼児教育を専門的に学ぶ白梅学園大学の4年生がスタッフとして参加してくださいました。お子様と上手にコミュニケーションを取りながら名札をお渡しする姿や作業中の参加者様をサポートの様子を見て、さすが! と関心させられるシーンがたくさんありました。イベント開始前には実際に自分たちで竹のお箸を試作してみるなど、終始積極的な姿勢で取り組んでくださいました。

竹の DIY ! 器とお箸づくり挑戦!

竹の器とお箸づくりの時間では、昨年につき、たくましいお子様たちの姿が見受けられました。農園のスタッフさんや学生さんが付き添いながら、お子様もどんどん竹を切り進めます。疲れたからもうやめると放り出すお子様はひとりもおらず、「がんばれ!あとちょっとだ!」という大人たちの声援に見守られながら、最後までやり遂げるかっこいい姿を見せてくれました!お箸制作では、参加者の皆様の個性あふれる十人十色なお箸が出来上がりました!



畑へレッツゴー!ピッカピカの夏野菜を収穫

toretabe 恒例の収穫体験、今回は今が旬の夏野菜を収穫していただきました。ラインナップは、オクラ、ピーマン、甘長唐辛子、ナスの4種類!農家さんにおいしい野菜の見分け方を教わりながら、お子様も自らたくさん収穫されていました。特に立派だったのがオクラ。スーパーで並ぶようなきれいでサイズもいいオクラがたくさんなっていました!



おおはしゃぎ!待ちに待った流しそうめん

汗をかきながら DIY を終えたら、待ちに待った流しそうめんがスタート!今回は、農園の母屋の2階から樋を交差させて作ったピタゴラ式の巨大流しそうめんをお楽しみいただきました。つらーっと続く流しそうめんロードを囲むように並ぶ参加者の皆様の姿を見て、これぞ流しそうめんの本来の姿だ!と、長いコロナ禍を思い返しながらしみじみ…。そうめんの他にも、中華麺や榎本農園が一番力を入れているミニトマト(冷凍)、ゼリー、みかんの缶詰など盛りだくさんのラインナップで、終始楽しそうな声が農園に響き渡っていました。意外にも掴むのが難しいゼリーがお子様には好評で、なかなか取れないのすらも楽しむ様子が印象的でした。



掴むのが難しいゼリーがお子様には好評で、なかなか取れないのすらも楽しむ様子が印象的でした。



そうめんと一緒に農家のお母さんが作った色とりどりのおかずが登場。葉物で色付けした緑の天ぷらをはじめ、紫芋の蒸しパン、味しみしみの切り干し大根、丹精のこもったミニおにぎりなど疲れた体にパワーを注入してくれる栄養満点の農家ごはんでした!

夏の人気者かき氷もお楽しみいただきました。

~ 次回の toretabe は 11 月下旬を予定しています ~

秋・冬野菜の収穫体験と、秋ならではの楽しいイベントを企画中です!
今年最後の toretabe で皆様にお会いできるのを楽しみにしています~!