

鹿肉ジビエBBQ&炭焼き窯出し体験

～里山の現状を知り未来につなげるための
新たな試みを体感する日帰りエコツアー～

都心から90分！「都会に一番近い里山」

ときがわ町で、都会の人たちに里山に住む野生動物や樹木の現状を知る体験から、人と自然の未来につなげていくための日帰りエコツアーを開催します！



★木のむらの広葉樹をつかった炭焼き窯から、その場で窯出し体験！竹炭プレゼント！

★高タンパク、低カロリー、鉄分豊富、やわらかいヘルシーな鹿肉と地元とれとれ野菜を使ったバーベキュー&特製カレーで舌つつみ！

★日帰り温泉でさっぱり、ゆったり！

(参加者全員入浴割引券プレゼント)

★鹿の角をつかったオリジナルアクセサリーづくり

★「どんぐり山オリジナル炭セット」進呈



日本の里山では、行き場を失った鹿は農作物を食べるため「獣害」と呼ばれて、年間30万頭以上も捕獲処分され、健全な森林の育成のため間引かれるスギやヒノキは「間伐材」と呼ばれて、使い途もなく打ち捨てられている現状があります。

時代の流れとともに人間と自然のバランスは崩れ、里山は本来あるべき姿を失ってしまいました。鹿も木も、どちらも大切な資源、命のはずなのに、その多くが人間にとって余計なゴミとして処分されているのです。

古き良き日本の原風景が残るときがわ町の里山での炭焼き窯出し体験や鹿肉BBQを通じて、都会に住む人たちに里山がおかれている現状を知ってもらい、炭の様々な利用方法や鹿肉の食材としての可能性について体験いただくイベントです。

■日時 9/28(土)10:00～16:00

■場所 埼玉ときがわ町「どんぐり山」&「木のむらキャンプ場」

電車の場合 東武東上線「武蔵嵐山」駅からバス45分

お車の場合 関越自動車道「東松山」ICから30分

■参加費 大人4,500円 小人(6～12歳)3,000円

※小学生未満は無料、大人複数参加のときはお一人4,000円

当日のスケジュール



★電車ご利用の方

池袋から東武東上線急行利用「武蔵嵐山」駅下車
駅前よりバスで約45分、現地「どんぐり山」に9:50集合



★お車ご利用の方

関越自動車道「東松山」ICより約30分
現地「どんぐり山」に9:50集合
住所: 埼玉県比企郡ときがわ町大字西平720-1



【どんぐり山】

10:00~10:30 プチ森林ウォーク

10:30~12:20 炭焼き窯出し体験 & 森のはなし



【木のむらキャンプ場】

12:40~15:00 鹿肉ジビエバーベキュー & カレー大会

地元ハンターさんによる猟のミニ講座
鹿の角でオリジナルアクセサリーづくり
キャンプ場周辺散策、川あそび



15:00~16:00 日帰り温泉にて入浴

16:00すぎ 現地解散



★参加お申し込みは、下記よりお願いいたします。

・ホームページ <http://p.tl/k08g>

・メール info1@faicu.net まで

・FAX 020-4666-4968もしくは048-212-7774まで

件名に「9/28イベント参加申込」「お名前」をご記入ください。ご案内を返信させていただきます。

【主催】

日本メンタルタフネスファーム(担当:三宅)
東京都中央区銀座7-13-6 フリーエージェントインク(株)内
TEL:090-6486-1726 FAX:020-4666-4968 info1@faicu.net

【共催】

木のむらキャンプ場 都幾川四季彩館 株式会社 温泉道場

【技術協力】

週末冒険会 どんぐり山を守る実行委員会

【後援】

埼玉県ときがわ町 NPO法人伝統肉協会 埼玉ときがわ猟友会

