

田舎料理をつくってみよう!

参加お申し込みはFAXで

料理体験(詳細はHPより)の参加者を随時募集しています。また、ご希望の料理体験も受け付けていますので、ご相談ください。
お申し込みはFAXにて受け付けいたします。

FAX:0493-57-0505

地元農家のおばさんたちが、地元の食材を使って四季折々の田舎料理の作り方を伝授します。本物のスローフードは、若い人にも大人気。自分でつくった料理の味は格別です。

手打ちうどん作り体験

step 1



うどんの生地をこねる

step 2



生地を足でふむ

step 3



生地をのばす

step 4



生地を切る

step 6



手打ちうどんの完成

step 5



ゆでる

田舎料理を味わえる!

農家レストラン

土・日・祝日に営業

きのこや野菜たっぷりのつけ汁でいただく手打ちうどんやブルーベリージュース等の無添加田舎料理が味わえます。

年間料理スケジュール(例)

一年を通していろんな田舎料理メニューに挑戦できます。ぜひチャレンジしてみてください。

2~4月頃

みそ加工
だんご作り
草もち作り



5~8月頃

竹の子の水煮
酢まんじゅう作り
ジャム加工(ブルーベリー)



9~10月頃

うどん作り
ジャム加工
こんにやく作り



伊古の里でリフレッシュ!

眺望のよい山頂を目指して、ピクニック気分で歩いてみよう。
頂上からは関東平野が一望のもとに広がるよ。



アジサイが映える初夏



菜の花が広がる春



コスモスゆれる秋



山頂に続く林間散策コース

山々や新宿副都心まで見晴らす二ノ宮山展望塔

野鳥の声に誘われて、水辺や雑木林の中を歩こう。



伊古新沼では、マス釣りなども楽しめます。(冬期)

水辺散策や釣りが楽しめる伊古新沼



伊古地区には、貴重な歴史や伝統が今も息づいています。

フセギの大わらじ

伊古地域では、毎年4月上旬に「フセギ」という50cmほどの大きなわらじを作る魔よけ行事を行っています。大字境の入り口に立てることで、「この集落にはこんな巨人がいる」と疫病神が驚いて引き返すと言い伝えられています。



伊古乃速御玉比売神社

昔は二ノ宮山上にあったと伝わる比企総社。石段を登りきったところにそびえ立つ御神木「ハラミ松」は安産の木として信仰されています。また、神社周囲の森は、暖帯林の中に針葉樹が混在しており、県の天然記念物に指定されています。



勝海舟が社号を大書した長さ11mののほり旗