

星野リゾート 界 川治 (栃木県・川治温泉)

夏の現代湯治

里山スローライフ

川治温泉の豊かな自然を感じて頂きながら、農作物の収穫や手作り体験を通して作物の加工の知恵を識り、栃木の里山暮らしを体感していただける1泊2日の里山スローライフをご提案します。

【開始時期：2016年7月1日～8月31日】

NEW

胡桃の森に「里山ファーム」が誕生いたします



2016年夏、木漏れ日心地よい界 川治の胡桃の森に里山ファームが誕生いたします。

瑞々しいトマトやブルーベリーに、栃木が生産量日本一を誇るかんぴょう（夕顔）など、春から畑を耕し育ててきた大地の恵みを、里山バトラーと一緒に収穫し、ひと手間を加え、出来立ての夏の恵みを味わうことができます。葉や実を手で触れる感触、収穫物や土の香り、木々が触れ合う音、色鮮やかな収穫物の色彩など、ゆったりと時間が流れる川治で、里山ならではのスローライフをご体験下さい。

ブルーベリージャムづくり

胡桃の森の片隅に、ブルーベリーの木が育ちました。たわわに実るブルーベリーの実を収穫し、お鍋で煮立て、ブルーベリージャムを作ります。

朝採れトマトのフレッシュジュース

夜にため込んだ栄養分が豊富な朝一番に、トマトの収穫に出かけます。収穫したトマトは、朝食時にフレッシュジュースとしてお召し上がりいただけます。



NEW

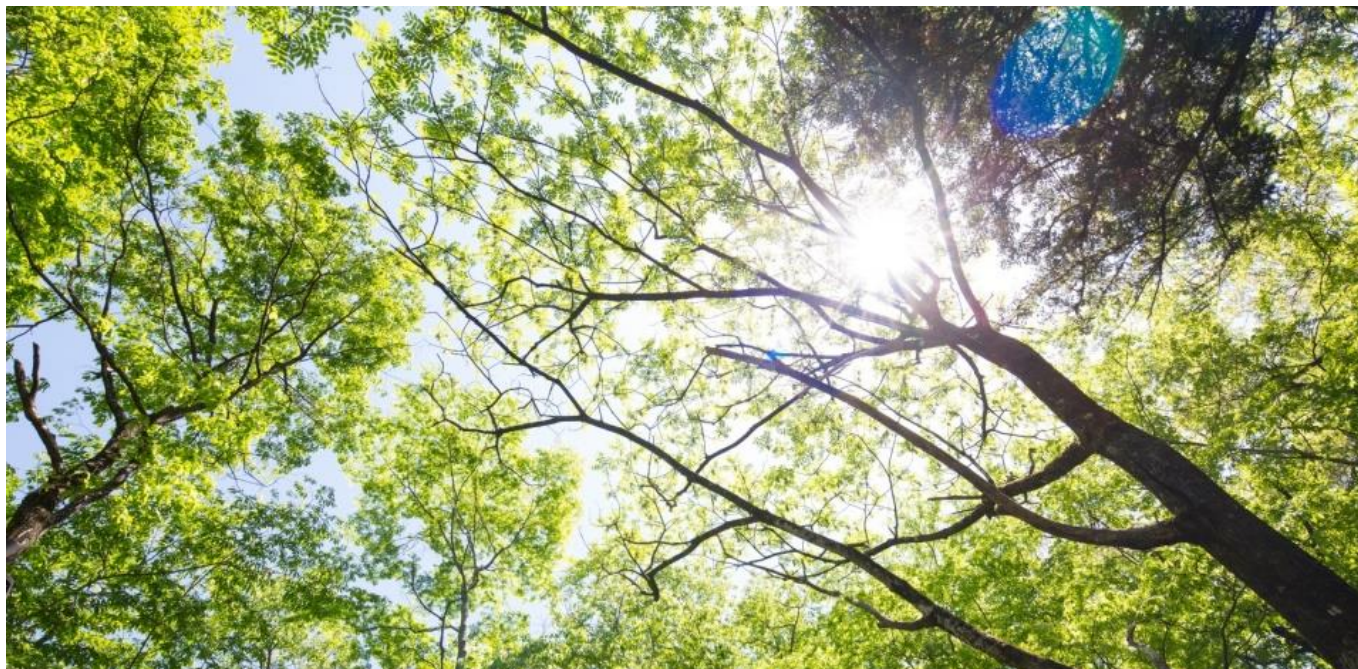
夕顔の実をかんぴょうスイーツに

里山ファームで収穫した丸く大きな夕顔の実で、かんぴょうを作ります。専用の機械で硬い皮を取り除き、実の部分の細い帯状に剥いて、帯状になった実を棹に通し、日陰で干すと見慣れたかんぴょうが出来上がります。かんぴょうを干した白いすだれは、栃木県の夏の風物詩とも言われています。

生産地の栃木では炒め物や煮物の食材としても愛されているかんぴょうを、里山ファームでは、地元ならではの食べ方にちなみ、スイーツにしてお召し上がりいただけます。



採れたて出来立てを味わう里山CAMP



胡桃の森で自然に囲まれながら、一日一組限定で体験いただける里山CAMP。生地にくるみを混ぜ込んだくるみパンなどを大谷石の特製窯にて仕上げ、初日に作ったブルーベリージャムを付けてお召し上がりください。お飲み物は、水出し専用ブレンドした日光珈琲をご用意。タープの日陰で自然の音を聴きながら、ハンモックに揺られる森林浴をお楽しみ下さい。



大人だけの静かな夜、水車BAR

一流のバーテンダーが多く集まる栃木宇都宮のBAR文化の要素を取り入れた水車BARがこの夏もオープンいたします。水車の水が流れる涼しげな音を聞きながら宵の時間を過ごすこだわりの野菜やフルーツを元にした、色鮮やかなオリジナルカクテルをご用意いたします。

NEW 夏夜の夜更かしキットと思い出小箱

夕顔は、工芸の素材としても使われており、宇都宮や下野のエリアでは「ふくべ細工」の文化が残っています。ふくべ細工とは、夕顔の実を干して絵付けをしたり彫刻を施し、小物入れなどとして使う細工のこと。このふくべ細工に簡単に挑戦できる「夜更かしセット」をお部屋にご用意。家族や友達と一緒に体験してみたいかがでしょうか。また、里山スローライフで作ったジャムやかんぴょうは「思い出小箱」に入れてお土産としてお持ち帰りいただけます。



時期：2016年7月1日～8月31日 / 料金：1泊2食付 28,000円～

里山スローライフスケジュール例

<1日目>

- 14:00 チェックイン
里山ファームで収穫体験
かんぴょうすだれ
ジャム・おやつ作り
- 16:00 石臼きな粉づくり
- 18:00 お食事
- 20:00 水車BAR/夏夜の夜更かしキット

<2日目>

- 8:30 朝のトマト収穫
- 9:00 朝食
朝採れトマトフレッシュジュース
- 11:30 胡桃の森で里山CAMP