収穫体験

源助かぶ菜

予約開始

「信州の伝統野菜」に認定されている
漬け菜の一種。
採れたてをお葉漬けにして召し上がれ。



体験料
300円/kg

予約受付　2026/11/24(火)～ 電話予約　0265-49-3395

収穫期間　11/28(土)～12/20(日)
※なくなり次第終了

お問合せ

豊丘村観光協会
とよおか旅時間

源助かぶ菜収穫体験2026

ご 案 内

開催日時・場所

2026年11月28日（土）～12月20日（日）
10:00～15:00（ご希望の時間をご予約ください）
※なくなり次第終了

持ち物

- かぶ菜を刈り取る包丁
- かぶ菜を束ねるためのひも
- 長靴
- 収穫したかぶ菜を持ち運ぶためのコンテナ

料金

1kg／300円

注意事項

※事前予約制です。
収穫をご希望の日程をご予約ください。
※ご予約のない方は、畑への立ち入りおよび収穫はできません。
※スタッフの案内に従い、ルールを守ってご参加ください。
※強い霜が降りた場合、葉が傷むことがありますのでご了承ください。

収穫体験の流れ

① ご予約時間にとよおか旅時間で受付
② 自家用車で収穫園地へ移動
③ 収穫体験（ご自身で収穫して頂きます）
④ とよおか旅時間に戻り計量・ご精算





源助かぶ菜は霜にあたることで、うま味、甘みが増し、柔らかくなります。
お葉漬けはこの季節・この地域ならではの味わいかた。
ぜひ漬け体験にもご参加ください！



豊丘村観光協会
とよおか旅時間

漬け体験

源助かぶ菜

予約開始

「信州の伝統野菜」に認定されている
漬け菜の一種。
お葉漬けの黄金レシピを伝授します。



体験料
1樽 3,500円

予約受付　2026/11/24(火)～ 電話予約　0265-49-3395

開催日時　2026年12月6日(日)
13：00開始

お問合せ　豊丘村観光協会 とよおか旅時間

源助かぶ菜漬け体験2026

ご 案 内

開催日時・場所

■ 2026年12月6日(日) 13：00～
受付：とよおか旅時間
体験場所：
豊丘村営農支援センター「だいち」
加工体験室



料金

1組（1樽） 3,500円
※1樽につき2名まで参加可能

- 3kgまで漬け込み可能
- 3kgを超える場合は、1kgごとに500円追加
- 追加は2kgまで（1樽最大5kg）

持ち物

- 漬け樽（15型推奨）
- 包丁
- 長靴（収穫用）
- 調理場用シューズ（収穫時に使用した長靴とは別にご用意ください。）
- 炊事用手袋

収穫と漬け体験の流れ

① 13：00 とよおか旅時間で受付

② 自家用車で収穫園地へ移動

③ 収穫体験（ご自身で収穫して頂きます）

④ 営農支援センター「だいち」加工体験室へ移動

⑤ 漬け込み体験



注意事項

※全体の体験所用時間は2時間程度です。
※事前予約制です。
※当日は「とよおか旅時間」にて受付・ご精算を行います。
※ご予約のない方は、畑への立ち入りおよび収穫・漬け体験はできません。
※スタッフの案内に従い、ルールを守ってご参加ください。

豊丘村観光協会
とよおか旅時間