

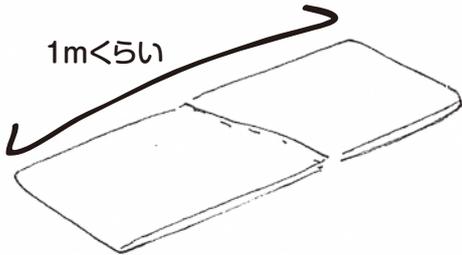


去年は猛暑で芝枯れてしまい、上手く滑れなかったので今年はみんなで作って再挑戦!

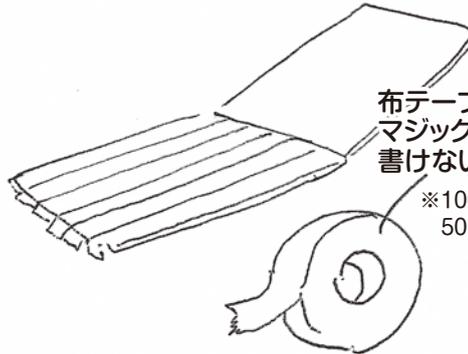
## 芝そり作りワークショップ 自宅で作って持込OK!

目指そう板倉NO.1の最速芝そり! 会場に段ボールとガムテープとシリコンを用意しました。

① なるべく厚手で丈夫なダンボールを選ぶ



② 滑る面に紙製のツルツルしたガムテープを隙間無く丁寧に貼る



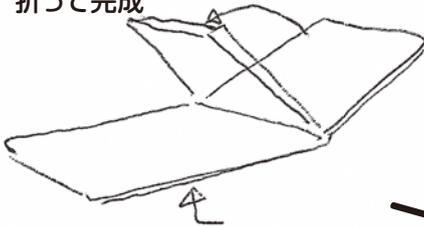
③ シリコンをスプレー



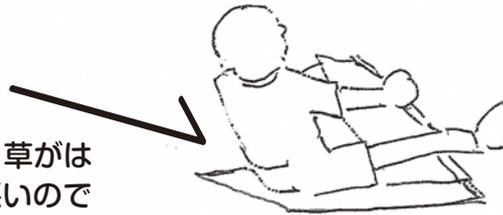
工作費 100円

持込参加 無料

④ 滑走面を下に真ん中から折って完成



人工芝と違ってデコボコだったり、草がはげていたり、コンディションは悪いのですが、悪路を乗り切るのが楽しいワークショップ。みんなも色々研究して参加してね。



こんな感じで足を上に上げながら滑ります

### T高校物理科よりアドバイス

物理の法則は、自然界ではあてに出来ないの、実験あるのみです。

ポイントは、質量が一部分にかかって接地面の形が変わると滑り辛くなるので、座る部分は固いほうが良いと思います。

超高級料亭か百歳越えのおば一ちゃんしか扱えない米炊きの秘密兵器に挑戦!

## 新潟米を釜で炊いてみた! 食べるとまずい酒米参戦予定!

**無料** コシヒカリvs新之助など食べ比べ! 試食は無料です。自慢の梅干し持参でもっと美味しく食べられるかも!

第1回目炊上がり11時(予定) / コシヒカリ2.5升・つきあかり2.5升・越淡麗5合  
第2回目炊上がり13時(予定) / コシヒカリ2.5升・新之助2.5升・越淡麗5合

### 屋外でのテントサウナ体験



定員制でのサウナです。時間制で入替です。水着とタオルを持参してください。テントから出ると簡易プール(約水深20cm)にダイブ。過ぎ行く夏を楽しんでみてね。

体験費 500円

### いたくら美味しい物産販売

押し寿司、蕎麦など板倉で作られた物産販売です。高原でのランチタイムをお楽しみください。

### 自分で煎ろう。珈琲焙煎体験



コーヒー豆を自分で煎って自分だけのオリジナル焙煎コーヒーを作ります。完成品は持帰りです

焙煎体験 1500円 珈琲は持帰りです

※体験料金や内容が変更になる場合があります。ご了承ください。