



舞茸祭

ステージプログラム

10:00	オープニング
11:00	野菜ソムリエ Canaco の舞茸セミナー
12:00	田村シェフのライブキッチン
12:45	SNS サバイバル中間発表&ステージ
14:00	かとうあい LIVE
14:40	舞茸重さ当てクイズ 表彰式
15:00	SNS サバイバル結果発表!

総合 MC
浅知恵太郎



12:00～ ライブキッチン



《麻布長江 香福錠》
オーナーシェフ 田村亮介
「一皿の口福」というコンセプトに、四川料理をベースにしたオリジナリティあふれる料理を提供。丹波山の原木舞茸を使った、特別メニューをご紹介します。

11:00～ 舞茸セミナー



野菜ソムリエ Canaco
舞茸って身体にいいのかな？ どんな料理方法があるのかな？ 野菜ソムリエのCanacoさんが、野菜の素晴らしさや秘密や魔法をお届け！ おいしくてタメになるセミナーです。

15:00～ SNS サバイバル結果発表!

本番当日、初めて丹波山村を訪れた芸人たちが、丹波山村の魅力的だと思うところをツイート。時間内での「リツイート」と「いいね」の数を競って、その数で賞金をゲット出来るというもの。優勝者以外は賞金なし！ あなたの「リツイート」と「いいね」が芸人の明日の生活を変えます！



がじゅまる



昨日のカレーを温めて



本田静丸

丹波山舞茸春巻き by 田村亮介シェフ

☆材料 (10本分)

- 舞茸 250g
- 春雨 (乾燥) 15g
- 豚挽肉 75g
- 春巻き皮 10枚
- [のり]
- 小麦粉 1対水 1をまぜる
- [調味料]
- 中華スープ 200cc
- 塩 小さじ 1/2
- 醤油 大さじ 2/3
- オイスターソース 大さじ 2/3
- コショウ 少々
- 水溶き片栗粉 大さじ 2 1/2

☆作り方

- 舞茸は一口大に切る。春雨は浸水して戻し、ポイルしておく。
- 鍋に油を少々入れ、豚肉をパラパラになるまで炒める。舞茸、春雨を加え、調味料の中華スープ～コショウまでを入れて弱火で2～3分煮る
- 舞茸の旨みが出てきたら、水溶き片栗でしっかりとろみづけする。
- 春巻きの皮に3を 50gずつのせて巻き、のりで縁をとめる。
- 中温の油に春巻きをいれ、ゆっくりときれいな色に揚げる。



ヒント

舞茸重さ当てクイズ 応募時間 10:00～14:00

舞茸ってどのくらいの重さがあるの？ 大きな舞茸一株の重さを当てましょう！ 見事に当てた方には、豪華賞品をプレゼントします。

14:00～ かとうあい LIVE



全国 24,000 軒ものお店で歌っている、流しのシンガーソングライターかとうあい丹波山に登場！ マツコデラックスにも注目されている滑舌の悪さ(?)と歌でステージを盛り上げます！

ステージ

ステージ観客席

お食事コーナー

① 丹波山村商工会

揚げたての舞茸天ぷらやきのこ汁、人気の鹿コロッケを販売します。

② 早川製菓

山梨市の老舗和菓子店が丹波山に登場。自慢の味をご賞味ください。

③ 丹波川漁協

おいしいと評判の丹波鮎の塩焼き、かあら干し(干物)を販売します。

④ 小さな村g7サミット

全国の小さな村が集まったg7サミット。各村の特産品が並びます。

⑤ きのしたベーカリー

丹波山村唯一のベーカリー。人気の舞茸パンは期間限定販売です！

⑥ フォレストアドベンチャー

小菅村の人気アクティビティのプチ体験ができるコーナーです。

⑬ 丹波山倶楽部

とれたての原木舞茸は今だけの限定販売！ 舞茸加工品もあります。

⑩ Rider's Cafe 多摩里場

味厳選した豆と天然水を使った自慢のコーヒーのほか、各種ドリンクも。

⑦ 奥野田ワイナリー

自社農場で収穫した葡萄を使い丁寧に作ったワインは格別の味です。

④ 保坂社長の鹿フォー

鹿のスープを使ったフォー(ベトナムの麺)。うまみたっぷりの一品！

⑮ いきつけの田舎 touch

So-netの会員サービス「いきつけの田舎 touch」受付ブースです。

⑪ 山の休憩所かえる

雲取山登山者の憩いのお店。絶品のおしるこで、身も心もホカホカに。

⑧ 小澤酒造株式会社

奥多摩の銘酒「澤ノ井」と、丹波山村とのコラボ商品をラインナップ。

⑥ GETABAKI

東京・神田のジビエレストラン。人気の「鹿のラグーパスタ」をぜひ！

⑱ 総合案内

舞茸祭実行委員会の本部です。お問い合わせはこちらへ！

⑫ 消しゴムはんこ作りコーナー

消しゴムはんこなど、お子さまも楽しめるクラフトコーナーです。

⑨ トンきち屋

「おうめ豚」を使用した、ウマからソースのライスメンチが人気！

③ Far Yeast Brewing 源流醸造所

小菅村で醸造している、個性豊かな味わい深いクラフトビールです。