

ふるさと交流体験プログラム

はままつ 里山

遊ぶ 安らく
食べる 学ぶ

たこいけん小 38 Programs



©浜松市



開催期間

2015.10/6(火) - 2016.2/12(金)

開催場所

浜松市内のいろいろなところ

こんな近くにこんなにきれいなところがあったんだあ～
さすがはプロ!知らないことをいっぱい教えてもらっちゃった
知らなかったなあ～。お気に入りのお店をみつけた!

と、言わせてみせます。 農山漁村交流体験プログラム!!

》お申し込みは、各プログラムまでお気軽に



遊ぶ 安らく 食べる 学ぶ



カタログの見方

プログラム名

1 五平餅とこんにゃくの 作り方セミナー

日時 10/6(火)13(火)20(火)
10:30～13:00

開催日時

開催or集合場所

会場 道の駅 くま水車の里
くまの手づくり味噌やこんにゃく芋を使って、楽しく作ります。
つくり方は地元のおかあさん方がやさしく教えてくれます。ご自宅でも作ることができるよう材料の準備から学びます。

◎1人体験料 ¥1,000
[定員] 10～20名 男性の参加も大歓迎
[持ち物] エプロン、三角巾

五平餅もこんにゃくも、
材料から作ると
味わいも抜群!

お申し込み先

参加料

《ご注意》

- ご参加にあたっては、各プログラム実施者(以下実施者)の指示、注意事項は必ず守ってください。
- 天候等によりプログラムの開催の中止または内容を変更する場合があります。中止するときは、実施者からご連絡します。
- プログラムごとに定員があります。(先着順)ご希望のプログラムはなるべく早めにお申し込みください。受付日、受付時間等はお守りくださるようお願いいたします。また、最少催行人数に達せず開催を中止する場合は、実施者からご連絡いたします。

- 申込み後のキャンセル、キャンセル料などについては、各事業者にお問い合わせください。
- 費用には保険料等が含まれているものがあります。詳しくは各実施者にお問い合わせください。
- 各プログラムにおける怪我や病気、事故について、浜松市グリーン・ツーリズム交流会事務局は一切の責任を負いません。各自のご判断と責任によりプログラムをお楽しみください。

1 五平餅とこんにゃくの 作り方セミナー

日時 10/6(火)13(火)20(火)
10:30～13:00

会場 道の駅 くま水車の里

くまの手づくり味噌やこんにゃく芋を使って、楽しく作ります。
つくり方は地元のおかあさん方がやさしく教えてくれます。ご自宅でも作ることができるよう材料の準備から学びます。



◎1人体験料 ¥1,000

[定員] 10～20名 男性の参加も大歓迎
[持ち物] エプロン、三角巾

道の駅くま水車の里
浜松市天竜区熊1976-1

[お申込み] tel 053-929-0636
[受付日] 9月15日～10月4日
[受付時間] 9:00～16:30 (木曜休)

五平餅もこんにゃくも、
材料から作ると
味わいも抜群!

2 お米屋さんでご飯を 食べよう!おにぎらず?

日時 10/13(火)20(火)
11:00～12:30

会場 ヤマセ吉田商店
(雄踏町宇布見)

海苔はもちろん舞阪産。具材は、地元の美味しい食材を用意します。お米に関する疑問もどんでん聞いちゃいましょう。
地元産新米「やら米か」の試食もあります!



◎大人・子ども ¥500
[定員] 5名 お子様連れOK

ヤマセ吉田商店(米屋)
浜松市西区雄踏町宇布見8539
[お申込み] tel 053-592-1034
[受付日] 9月1日～30日
[受付時間] 10:00～18:00 (日曜休)

にぎらないおにぎり
をつくりながら、
わいわいと楽しく
ご飯をいただく!

3 稲刈り&はざかけ体験会 in春野2015

日時 10/17(土)
《イベント時間》10:00～14:00

集合 春野ふれあい公園駐車場
浜松市天竜区春野町領家45-1

日本人が、昔から食べ続けてきたお米。いねとは命の根っこという意味です。我々にとって欠かすことのできない主食。感謝の気持ちを込めて稲刈りをしましょう。稲刈り後は、天日干しするためのはざかけを行います。お昼は、みんなでお米のおむすび作り。午後は、ミニトマトやきゅうりの野菜収穫体験。



◎大人¥2,500 / 中学生¥1,000
小学生¥500 / 未就学児 無料
※野菜の収穫は別途量り売りです。

《お願い》費用は下記にお振込みください。
ゆうちょ銀行
口座番号: 00850-7-182747
口座名称: 山下光之

笑顔畑の山ちゃんファーム
(山下光之)
浜松市天竜区春野町堀之内128
[お申込み] tel 090-8863-6346
Eメール:y-mitsuyuki@mug.biglobe.ne.jp

山里のさわやかな秋風を
感じながらみんなで楽しく
稲刈りをしませんか?

4

みかん&イチゴ(章姫)の栽培教室



日時 **みかんの栽培教室 ▶ 10/18(日)**
イチゴの栽培教室 ▶ 10/25(日)
それぞれ10:00~12:00



パーク内のスタッフが、みかんとイチゴの栽培についてお教えします。
“みかんの花は咲くのに落果しちゃう”
“イチゴを植える時の向きは?”など知ったく情報が盛りだくさんの教室です。ご質問にも気軽にお答えするので、果物栽培にお悩みの方は、この機会に解決しちゃいましょう。

◆みかんの栽培教室
¥300 ※入園料が別に必要です
[定員] 50名(小学生は保護者同伴のこと)

◆イチゴの栽培教室
¥1,000(イチゴの苗1株お土産付)
※入園料が別に必要です
[定員] 40名(小学生は保護者同伴のこと)

はままつフルーツパーク時之栖
浜松市北区都田町4263-1
[お申込み・お問合せ] tel 053-428-5211

[受 付 日] 9月5日から受付します。
定員になった時点で締め切り
[受付時間] 10:00~16:00(木曜休)

5

浜名湖の遠景と「うなぎ浜名湖丼」を堪能しよう!



日時 **10/22(木)**
11:30~13:30

会場 **咲夢茶屋(茶室「夢想庵」)**



浜名湖の遠景と色づき始めたみかん畑の風景は、郷愁を誘う浜松の風景のひとつです。
三ヶ日青島みかんの果汁で、色鮮やかに炊き上げたご飯の上に、ふっくら柔らかな国産うなぎ蒲焼を乗せた「うなぎ浜名湖丼」を、浜名湖が望める茶室で堪能していただく特別な時間です。ご当地出身の女将が真心こめておもてなしします。

¥3,000
(お土産【みかん群ドリンク】付)
[定 員] 5名

咲夢茶屋

浜松市浜北区三ヶ日町佐久米386-1

[お申込み・お問合せ] tel 053-526-2408
[受 付 日] 9月24日(木)~10月8日(木)
[受付時間] 10:00~12:00



6

第22回浜松市 浜北万葉まつり



日時 **10/24(土)±25(日)**
24日(土) 11:00~16:00
(万葉コンサート 16:30~18:30)
25日(日) 10:00~15:00

会場 **万葉の森公園**

万葉とが催した曲水の宴を、古代衣装をまとい古式ゆかしく再現します。
万葉食の試食、草木染め体験など万葉に関するさまざまなイベントを開催するほか、野点や琴の演奏を行います。



無料
《ご注意》事前予約を要する催しがあります。
催しの内容をお問い合わせください。

万葉の森公園

浜松市浜北区平口5051-1

[お問合せ] tel 053-586-8700

[受 付 日] 催事内容をご確認のうえお申込みください。

[受付時間] 9:00~17:00(月曜休館)

万葉集の詠まれた時代を偲び、その文化を今に伝えるイベントです。

7

水窪の紅葉狩り ウォークと山間地の滋味に舌鼓

日時 **10/24(土)**
9:00~15:00

会場 **水窪町西浦 田楽の里**

地元ガイドといっしょに低山をウォーキングします。(3時間位)杉やヒノキにまじり、色とりどりのカエデやブナ・シデがきれいです。お昼は田楽の里で、食材を提供する地元住民といっしょにバーベキューを楽しみます。鹿肉や猪肉など良質な山肉の宝庫となっている地域。野生の味と地元の秋野菜をまるごと堪能します。



¥3,000
[持ち物] 山歩きできる靴、雨具、防寒具
[交 通] 国道152号線を北上。浜松駅から車で2時間。

西浦 田楽の里

浜松市天竜区水窪町西浦

西浦区民交流の場管理組合 代表 守屋千づる

[お問合せ] tel 090-6398-8801

[受 付 日] 催行日の3日前まで

雨天時は中止です。

8

晩秋の森林散策と松茸御膳



日時 **10/25(日)**
10:00~14:00

会場 **静岡県立森林公園 森の家**

森の家は、静岡県立森林公園内の宿泊・研修施設です。

秋の味覚「松茸御膳」、食後は、離れ茶室「樹香庵」で地元銘菓と抹茶で疲れた身体を癒します。心地よい疲労感に包まれる晩秋の休日をお楽しみください。



大人 ¥3,000
散策ガイド、昼食・抹茶セット
[定 員] 15名
[持ち物] ハンドタオル、公園内を歩ける服装
帽子、水筒

静岡県立森林公園 森の家

浜松市浜北区根室2450-1

[お申込み] tel 053-583-0090

[受 付 日] 催行日の3日前まで

晩秋の散策スポットに、こっそりご案内します。
あなたの知らない森林公園の魅力をお楽しみください!

9

手づくりモッツアレラ風 チーズでピザを焼く

日時 **10/27(火)**
10:00~13:00

会場 **大橋牧場**

大橋牧場は、150頭のホルスタイン牛を飼っています。牛の飼育は長年やっていますが、自作のピザ釜は少々難あり。焦げちゃってもそこは、ご愛嬌。牧場ならではの動物運(ポニー、羊、やぎ、うさぎなど)とのふれあいをお楽しみください。



大人 ¥2,000
搾りたて牛乳、牛乳どろふ、100gのお土産つき
[定 員] 16名(幼児の同伴OK)
[持ち物] ハンドタオル、汚れてもよい服装

大橋牧場

浜松市浜北区堀谷332

[お申込み] tel 053-582-3560

tel 090-9177-5911

[受 付 日] 催行日の1週間前まで

[受付時間] 17:00~19:00
昼間は牧場で作業中のため就業後から受付です

早朝に絞った牛乳でモッツアレラ風チーズをつくり、このチーズをのせたピザは…極上の美味しさ!

10

地産地消ランチと 名産三ヶ日みかん狩り

日時 10/28(水)
11:00~15:00

集合 国民宿舎奥浜名湖
※お車にてご来館ください。

眼下に広がる奥浜名湖のパノラマと田園風景を一望でき、地元産の三ヶ日牛や浜名湖の海鮮などを使用したお料理をお楽しみいただけます。地産地消のランチを召し上がり、三ヶ日みかん狩りをお楽しみの後、ご入浴にてリフレッシュしていただけます。
※みかん狩りは「つづさき農園観光」です。(農園までの送迎付き)

国民宿舎奥浜名湖

浜松市北区細江町気賀1023-1

【お申込み・お問合せ】 tel 053-522-1115
fax 053-523-1911



¥ お一人様 ¥3,400

【内 容】ランチ、みかん狩り、入浴
【対 象】元気なシニアの方
【定 員】20名(最小催行人数10名)
【持ち物】タオル
みかん狩りに適した服装

雨天時は10/29(木)に順延
両日とも雨天の場合は現地でお土産進呈

11

万葉集にも詠われる 「まこも」を味わう会

日時 10/31(土)
12:00~

会場 万葉の森公園内 万葉亭

「まこも」という農産物をご存じですか。10月上旬~11月上旬が収穫期です。浜北にゆかりのある万葉集に詠われていることから、現在特産化が進んでいます。浜北万葉食研究会の皆さんによる手作り「万葉まこも膳」を味わってみましょう。

万葉の森公園

浜松市浜北区平口5051-1

【お申込み】 tel 053-586-8700

【受 付 日】 催行日の1週間前まで
【受付時間】 9:00~17:00(月曜休館)



この部分を
食べます

¥ ¥1,500

「まこも」と鹿肉、旬の万葉植物、木の实、蘇(古代のチーズ)、古代米、碁石茶等が揃うお膳です。

【定 員】30食限定

サクサクした食感は一
度食べてみる価値あり!

12

五平餅作りと いのししうどん懐石

日時 10/1(木)~
平成28年1/31(日)
10:30~13:00

会場 熊香苑(ゆこうえん)

「くま水車の里」に向かう手前を、熊平キャンプ場方面に右折した山村に佇む店です。赤や黄色の木葉や可憐な秋の草花が庭先を飾り、周辺は晩秋の景色です。自家製味噌だれを塗り、炭火で味わう五平餅にふるさとの旅情が漂います。

熊香苑(ゆこうえん)

浜松市天竜区熊1000-3

【お申込み・お問合せ】 tel 090-1277-6693(中村)

【受 付 日】 各来店の1週間前まで
【受付時間】 10:00~16:00



¥ お一人様 ¥1,500

【定 員】2~10名 お子様連れ大歓迎
【内 容】五平餅作りといのししうどん懐石
【持ち物】タオル、汚れてもよい服装

《お願い》

お持ち帰り用の五平餅を作る方は予約時にお申し出ください。(別料金)

13

みかん狩りと 「姫街道」を巡るツアー

日時 11/1(日)
10:00~16:00

集合 奥浜名湖田園空間博物館
(貸切バスに乘車)



- 完熟早生みかんを食べ放題
北区三ヶ日町のみかん農家の畑(みかんの購入、地方発送も可能)
- 三ヶ日みかんの歴史とみかんについて学ぶ。
三ヶ日みかんの原種「紀州みかん」の試食
みかんの里資料館
- 資料館または三ヶ日交通公園で昼食
- 姫街道「三ヶ日宿」本坂権の道・橋神社参拜
(ガイド:三ヶ日町郷土を語る会)

¥ ¥2,500(当日集金)

スタッフが添乗するので初めての参加も安心です。

【定 員】28名(先着順)

【持ち物】昼食は各自持参してください

奥浜名湖田園空間博物館

浜松市北区細江町気賀4585

【お申込み・お問合せ】 tel/fax 053-527-1120

【受 付 日】 10月1日(木)~25日(日)

【受付時間】 8:30~17:00

14

お茶子と一緒に、茶文化を楽しもう!

日時 11/5(木)
平成28年1/7(木)
11:00~12:30

会場 宇布乃園(うぶのえん)

お茶の集散地である静岡県下の茶問屋が、全国から集めた美味しいお茶を合組して、火入れ加工した昔ながらのお茶を仕入れている茶の専門店です。

11月...日本人にぴったり!紅茶の楽しみ方
1月...ほうじ茶で温まろう

宇布乃園(茶専門店)

浜松市西区雄踏町宇布見5247

【お申込み】 tel 053-592-1259

【受 付 日】 開催日の1週間前まで
【受付時間】 9:00~18:00



¥ 大人・子ども ¥500

【定 員】4名 お子様連れOK

《お願い》

お申込み後のキャンセルは必ずお電話ください。

美味しいお茶やお茶の豆知識を
おりませながら、季節のお茶菓子
を添えて過ごしましょう。

15

お醤油造りを見に来ませんか?

日時 11/7(土)
平成28年1/23(土)
10:30~12:00

会場 明治屋醤油

冬の寒さも夏の暑さもそのまま、もろみに伝えもろみが四季を感じて熟成する天然醸造の醤油を造り続け、100年余りの醤油屋です。1年半から3年の熟成期間をおくことで、コクと旨味を引きだす醤油は、日本の食文化に欠くことのできない発酵調味料です。醤油のできるまでを学んだあと、醤油になる直前の搾り工程を体験します。搾った醤油はお土産です。

明治屋醤油株式会社

(六代目 野末将平)

浜松市浜北区小松2276

【お申込み・お問合せ】 tel 053-586-2053

【受 付 日】 10月1日(木)~11月30日(月)(日・祝日定休)

【受付時間】 9:00~17:00(先着順)

搾りたての新鮮な
醤油の香りと風味を
ご賞味ください。



¥ ¥1,080(醤油搾り体験料)
各自で搾る醤油200ml1本付

【定 員】各日10名

【持ち物】エプロン

《お願い》

醤油造りに欠かせない麹菌を守るため、当日の朝は納豆を食べないでください。

16

国指定重要無形民俗文化財「西浦田楽」を知ろう

日時 11/7(土)12/5(土)
平成28年1/16(土)
10:00~15:00

会場 水窪町西浦 田楽の里



- 祭りの写真パネル展示
- 能衆(先祖代々祭りを引き継いでいる当事者)から、奈良時代から続く田楽の話の聞く
- 舞の基本を体験してみよう
- 精進料理を知ろう、作って食べよう

今年の祭りは平成28年2月25日の月の出から26日の日の出まで夜を徹して行われます。

¥1,500(昼食代込み)

[定員] 各日10名

《ご注意》

国道152号線を北上。浜松駅から冬季は余裕をみて3時間弱。路面凍結することがあります。十分気を付けてお越しください。

【お問合せ】 tel 090-6398-8801

【受付日】 各催行日の3日前まで

西浦 田楽の里

浜松市天竜区水窪町西浦
西浦区民交流の場管理組合 代表 守屋千づる

17

美味しい豚の話と手作りソーセージづくり体験

日時 11/14(土)
10:00~13:00

会場 とんきい(店舗2階の加工体験室)



浜名湖そだち、プレミアムさんかを衛生管理の徹底した養豚場で生産・販売しています。ソーセージやベーコンなどの加工品の製造販売も手掛けており、2007年IFFA国際食肉見本市では出品品目すべてメダル受賞しました。加工技術をみなさんにお教えします。

¥1,300(税込)

自作のソーセージはお持ち帰り

[定員] 8名(最少催行人数)

[持ち物] エプロン、三角巾(帽子可)
お持ち帰り用容器、タオル

(有)三和畜産 豚屋とんきい

浜松市北区細江町中川1190-1

【お申込み】 tel 053-522-2969

【受付日】 11月6日(金)まで

【受付時間】 10:00~15:00

18

野生の柿で作る干し柿講座 “食べ物原点を知る”がテーマです。

日時 11/8(日)
10:00~12:00

※柿の実り具合で開催日を前後する場合があります。

会場 静修CLUB

山里に実った野生の渋柿を、みなさんの手でもいで皮を剥き、吊るすまでを体験します。吊るした柿はお持ち帰りいただいて、甘く熟したらお召し上がりください。ご自宅でも作り方を復習できるように、加工前の渋柿もお持ち帰りいただけます。



¥5,000/家族

[定員] 5家族様

[持ち物] 軍手、タオル、ピーラー

《お願い》

自然の中で作業しますので、長袖シャツに長ズボン、長靴でご参加ください。

静修CLUB(大協睦彦)
浜松市天竜区春野町堀之内1696

【お申込み・お問合せ】 tel 090-2264-0173

Eメール: seishuclub@yahoo.co.jp

【申込み締切り】 10月10日(土)必着

19

静岡の地酒「酒蔵体験会」

日時 11/11(水)
11:00~13:00

会場 花の舞酒造株式会社

創業150年の技術を注ぎ、原料米は全て静岡産にこだわる酒造りをしている蔵元です。「ちょびっと乾杯」や「サケドルチェ」など、低アルコールで口当たりの良い新感覚のお酒(試飲)を用意しています。お食事付きの体験会は、女性同士のプチ旅行にもってこい。運がよければ、杜氏(酒づくりの総責任者)が酒蔵をご案内できるかも?地元では結構イケメンと評判です。

花の舞酒造株式会社

浜松市浜北区宮口632

【お申込み・お問合せ】 tel 053-582-2121

【受付日】 10月5日(月)~11月4日(水)

酒蔵の見学とお酒のうんちくを楽しく学んでみませんか。



¥2,000(食事代、お土産代)

[定員] 20名(女性同士、ご夫婦など女性を含むグループ、日本酒が苦手な方にもおススメ)

《お願い》

※公共交通機関をご利用ください。
天竜浜名湖鉄道「宮口駅」下車徒歩5分
※車を運転される方は、必ず申し出ていただきます。仕込み水・甘酒を用意します。

20

舞阪漁港(地方卸売市場舞阪魚市場)の見学と地元水産物を味わうお料理

日時 11/12(木)
10:30~13:00

※当日の天候により休漁や漁の様相が変わります。

会場 舞阪協働センター及び舞阪漁港

晩秋の舞阪漁港ではトラフグ、アカザエビ、ヒラメ、ウチワエビ、シラス、メヒカリなど多くの魚種の水産物が獲れます。運が良ければ、そんな漁港の活気を身近にご覧いただけます。港内を農業水産課の職員が案内します。昼食は、浜名っ娘クラブ(漁師の奥さん方)が用意した食材を、参加者といっしょに料理して味わいます。



¥1,200(昼食代)

[定員] 10名

[集合] 舞阪協働センター

※漁港へは歩いて行きます。

※昼食は舞阪協働センター内の調理室で作りながら食べます。

【予定献立】

シラス入りコロッケ1個/サルボウ貝の串1本/ネギ間ウナギ串2本/ツメタ貝の佃煮/シラス入り桜ご飯/ノリの吸い物/ノリの寒天デザート

農業水産課(水産業振興グループ)

浜松市西区舞阪町舞阪2701-9

【お申込み・お問合せ】 tel 053-592-8816

【受付期間】 10月20日(火)~11月6日(金)

【受付時間】 9:00~17:00

21

美味しいものをつくりたい(家庭で使えるお茶講座)

日時 11/14(土)15(日)
午前の部 10:00~12:00
午後の部 14:00~16:00

会場 有限会社 村松商店(浜松・百姓のチカラ)

作る人、売る人、買う人、食べる人。その想いはみんな同じ。美味しいものを食べた時の素敵な笑顔を広げたい。消費者のみなさんに、地元で育てられた安心で安全な健康に良いものを提供します。茶葉生産と製茶販売する茶農家です。いろいろなお茶を飲んでいますが、茶葉の個性に応じた入れ方があると思っています。ほんのちょっとの気遣いとひと手間をかけて、美味しく入れてみませんか。それぞれのお茶の持っている良さを、最大限に引き出すプロの技をお伝えします。



¥1,000

[定員] 各部10名

お申込みの際、ご希望の日時をお示しください。

[持ち物] 普段使っている茶器、普段飲んでいる茶葉をお持ちください。

有限会社村松商店(村松正浩)

浜松市西区西山町2365

【お申込み・お問合せ】 tel 053-485-8526

【受付時間】 9:00~19:00(火曜定休)

22

美味しいものをつくりたい (いちごの鉢植え体験)

日時 11/15日
13:30～15:00

会場 かしまハーベスト
(浜松・百姓のチカラ)



¥1,000/組
植え付け体験
(鉢、用土、いちご苗【草姫】3本)
[定員] 10組
《お願い》
汚れても良い服装でお出掛けください。

作る人、売る人、買う人、食べる人。その想いはみんな同じ。美味しいものを食べた時の素敵な笑顔を広げたい。消費者のみならず、地元で育てられた安心で安全な健康に良いものを提供します。

いちご、メロンを生産する果物農家です。ご家庭で、いちごを栽培してみませんか？苗の植え付け方、栽培方法などプロの技をレクチャーします。家庭菜園を始めたい方、子どもや孫といっしょに楽しみたい方、大歓迎です。お部屋の中で育てることができます。

かしまハーベスト(宮本俊博)
浜松市西区呉松町3624

[お問合せ] tel 053-487-0875
[受付日] 10月1日から受付します。
定員になった時点で締め切り

作業後は、当園自慢の
いちごジャムで
ティータイムを楽しみます

24

花のある暮らし スプレー菊を飾る

日時 11/20日(金)～25日(水)
10:00～14:00

会場 自園のほ場

19日はスプレー菊の展示会場として各地より生産者が集います。色も形状も様々なスプレー菊が咲き揃っています。当園はスプレー菊を周年栽培していますが、この時期は栽培に最も良い季節です。自慢のスプレー菊を是非ご覧ください。菊栽培のポイントを説明しますので、家庭の花壇づくりにお役立てください。



¥1,000(スプレー菊のお土産付)
[会場] 申込み時にご説明しますが、少々判りにくくご迷惑をかけるかもしれません。

スプレー菊専門生産販売
スマイルファーム スズキ
(鈴木健次)
浜松市北区都田町8793-2

[お申込み・お問合せ] tel 090-4184-8083
[受付日] 11月3日から受付します。
[受付時間] 15:00～19:00
※作業中のため電話に出られない場合があります。
しばらくしてから改めてお電話ください。

26

草木染め体験 (万葉集に詠まれる植物で染色)

日時 11/22日 ツゲ
12/13日 杉の生葉
平成28年 1/24日 アカネ
2/28日 ヒサカキ
10:00～14:00(受付時間)
所要時間40～60分

会場 万葉の森公園内 伎部の工房

植物の自然の色を使い、重ね染めをしたり、絞り柄を入れたりして、自分だけのオリジナルの作品がで上がります。万葉の森公園で、草木染めの研究をする「萌網会」のみなさんが丁寧にサポートするので、初めての方でも楽しく染められます。

万葉の森公園

浜松市浜北区平口5051-1

[お問合せ] tel 053-586-8700



¥お一人様 ¥600～2,100
素材により費用が異なります。ストールなどの白布を染め付けます。完成品はお持ち帰りいただけます。

[申込み] 直接会場にお越しください。事前予約は不要です。

万葉集に詠われている植物、色を使って草木染めを体験してみませんか？

23

ひょうたんの 絵付け講座

日時 11/16日
10:00～16:00

会場 奥浜名湖田園空間博物館
(会議室)



世界でただ一つの
ひょうたんの飾りものが
作れます

末広がりの形から、古来より縁起の良いもの、除災招福のお守りや魔除けとして用いられるほか、蔓が伸びて果実が鈴なりになる様子から、家運興隆・子孫繁栄のシンボルともされます。下処理済のひょうたんに好みの絵を描き、一連の作業を通して世界でただ一つのひょうたんの飾りものが完成します。宝ものとしてお持ち帰り下さい。

- ひょうたんに下絵を描く
- 彩色(色付け)
- スプレーニスの塗布
- ひも結び

¥2,000(当日集金)

[定員] 20名(大人のみ・先着順)
[持ち物] 昼食は各自持参してください
汚れても良い服装でお出掛けください

奥浜名湖田園空間博物館
浜松市北区細江町町賀4585

[お申込み・お問合せ] tel/fax 053-527-1120
[受付期間] 10月1日(木)～30日(金)
[受付時間] 8:30～17:00

25

酪農教育ファーム 子牛に飲ませる母乳を いただきます

日時 11/22日
8:30～11:30

会場 立岩牧場



私たち人間は、植物や動物のいのちをいただいて生きています。色々な食べ物を簡単に購入することができますが、食べ物を大切に扱ってほしいと生産者は願っています。乳しぼり体験とバターづくり体験をとおして、酪農家の想いをみなさんにお話しします。家族経営の小さな牧場のため、受け入れ人数を限らせていただきます。

¥1,500/小学生
(牧場の仕事の話、バターづくり体験、乳しぼり体験)

[定員] 20名(小学生・先着順)

《お願い》
搾乳室に入場するのは、体験者のみです。大人は屋外でお待ちください。
バターづくりに使用するため、500mlペットボトルの空き容器を持参してください。

立岩牧場(立岩恵子)

浜松市北区佐佐木町伊谷3712-18

[お申込み・お問合せ] tel 053-542-1011

[受付期間] 11月3日(火)～10日(火)(木曜定休)
[受付時間] 13:00～17:00

27

ドラゴンママの 「食」手づくり体験

日時 11/29日 亥の子ぼた餅と串芋作り
12/20日 五平餅とこんにやく作り
平成28年 1/17日 亥の子ぼた餅と味噌作り
2/14日 びっくり饅頭とクッキー作り
10:00～14:00

会場 ドラゴンママ加工場

田舎料理のプロ「ドラゴンママ」のお母さん達と楽しく料理します。四季折々の龍山の風景を楽しみながら、龍山の旬の食材を味わえます。龍山地域の郷土食「亥の子ぼた餅」。在来作物の里芋「赤目」を使った串芋。イベントで売り切れ続出の五平餅。採れたてのこんにやくを使ったこんにやく作り。他では中々味わえない「びっくり饅頭」など。多種多様な手づくり体験が楽しめます。

各講座 ¥2,000
1月のみ¥3,500

[定員] 20名(最少催行人数5名)
[交通] 国道152号線を北上。
浜松駅から約70分。
冬季は路面が凍結することがあります。
気を付けてお越しください。

ドラゴンママ

浜松市天竜区龍山町瀬尻930-1

[お申込み・お問合せ] tel 053-968-0011

[受付日] 催行日の10日前まで(先着順)
[受付時間] 9:00～16:00(月曜定休)



「食」田舎の
懐かしい味に挑戦!

28

秋の棚田を歩こう

昼ごはんは
美味しい竹筒ごはんを
作ります

日時 11/23日
9:30~15:00

会場 大栗安の棚田(天竜区熊)

静岡県棚田十選にも選ばれた、天竜区大栗安の棚田をのんびり散策してみませんか？しめ縄づくりの体験もあります。



道の駅くんま水車の里

浜松市天竜区熊1976-1

[お申込み・お問合せ] tel 053-929-0636

[受付日] 10月5日から受付します。
定員になった時点で締め切り
[受付時間] 9:00~16:30 (木曜休)

大人・中学生 ¥2,000
小学生 ¥1,000

小学生以下 無料
(保護者同伴での参加です。
大人料金をいただきます)

30

食品添加物の話と ハム・ベーコンづくり体験

日時 12/5日
10:00~13:00

会場 とんきい
(店舗2階の加工体験室)

浜名湖そだち、プレミアムきんかを衛生管理の徹底した養豚場で生産・販売しています。添加物を一切使わず香辛料だけで作る安心安全な食肉加工品は、どなた様にも喜ばれています。ハム、ベーコンは複雑な作業工程が必要なため、下処理は事前に済ませておきます。参加者は仕上げ作業のみを体験します。



¥2,150(税込)
自作のハム・ベーコンはお持ち帰り

[定員] 20名(最少催行人数)
[持ち物] エプロン、三角巾(帽子可)、
お持ち帰り用容器、タオル

(有)三和畜産 豚屋とんきい
浜松市北区細江町中川1190-1

[お申込み] tel 053-522-2969
[受付日] 11月27日(金)まで
参加日の1週間前まで
[受付時間] 10:00~15:00

32

伝承される寺野の 民族芸能(ひよんどり) を観る

日時 平成28年 1/3日

集合 午後1時 てんてんゴーしぶ川

催事会場へは、各自の車で出かけます。5時頃にクライマックスをむかえ午後6時頃まで続きます。

ひよんどりは火踊りがなまったものと言われていす。山深い厳しい寒さの中、400年もの長きにわたって人々に伝えられてきました。寺野のひよんどりは毎年1月3日に催されます。予想以上に冷え込みますので、防寒の準備をお忘れなく。道路も凍結しやすいので気をつけてお越しください。

特定非営利活動法人大好き渋川
浜松市北区引佐町渋川1237-1

[お申込み] tel 053-545-0452
[受付時間] 10:00~15:00

[ご案内]
ひよんどりの観賞後の宿泊に、てんてんゴーしぶ川の貸別荘(コテージ)の利用をご案内します。
食材等を持ち込んで、新年の宴を興じてみてはいかがでしょうか。

《しし鍋》お年玉価格にて用意しますのでご用命ください。

《コテージ使用料》
中型コテージ 21,600円(5人用)
大型コテージ 32,400円(8人用)

29

シブカワツツジの種取と 渋川めぐり

日時 11/29日
10:00~15:00

静岡県指定天然記念物のシブカワツツジを知っていますか？5月中旬から6月上旬頃、登山道の中腹から山頂に、紅紫色の花のトンネルが続きます。
渋川めぐりは、ツツジの種取りの他、凱旋記念門や大銀杏など見応えたっぷりの晩秋の渋川路を巡ります。素敵な出会いに笑顔がこぼれます。

シブカワツツジに関する今後の作業
H28.2~3月 植樹と種まき

特定非営利活動法人大好き渋川
浜松市北区引佐町渋川1237-1

[お問合せ] tel 053-545-0452
[受付時間] 10:00~15:00



マップに掲載された箇所を歩いてもよし、お車でもよし。ご自分のペースで1日のんびり自然と歴史の渋川をお楽しみください。(マップはてんてんゴーしぶ川、市役所、協働センターにて配布)

31

タケっ子合宿 in龍山

龍山に来たこと
ない方、大歓迎!
竹林整備初心者も
大歓迎!

日時 12/19日±20日
1日目 9:00集合
2日目 15:00ごろ解散

集合 龍山協働センター



龍山町の放置竹林をキレイにする1泊2日!
「タケのネ」は、美しい森を守るため竹林整備を行います。手が行き届かなくなった竹林を、キコリの講師の指導のもと、安全に竹林整備を行い、技を教えます。

タケのネ 堀田侑子

[お申込み・お問合せ]
info.takenone@gmail.com
[受付時間] 催行日の7日前まで

実費(3000円程度)
(3回の食材費、保険料、タケのネ会費、施設利用料)

[定員] 7人
[持ち物] 手袋、汚れても良い服装、靴、雨具、タオル、着替え、1日目の昼食、水筒、1泊2日に必要なもの

《タケのネのブログ》
過去の活動をご確認ください。
http://ameblo.jp/takenone14/

33

小正月飾り けずり花作りと 小正月膳

日時 平成28年 1/9日
10:00~15:00

会場 水窪町西浦 田楽の里

地域独特の正月飾りや供え物が古くから残る水窪町では木を削って作る「けずり花」があります。年の初めに五穀豊穡を予祝する意味があるとされ、小正月に飾ります。

- 地元技術者の指導のもと、コメの木(地元呼び名)を小刀で削り、花を作ります。
- 榎の木やツタの木(地元呼び名)の枝に花を飾る
- 小正月伝統料理のお弁当を皆さんでいただきます。

¥2,000(昼食代込み)

[定員] 10名
[持ち物] 使い慣れた小刀をお持ちの方は持参してください。

《ご注意》
国道152号線を北上。浜松駅から冬季は余裕をみて3時間弱。路面凍結することがあります。十分気を付けてお越しください。

西浦 田楽の里

浜松市天竜区水窪町西浦
西浦区民交流の場管理組合 代表 守屋千づる

[お問合せ] tel 090-6398-8801
[受付日] 催行日の3日前まで

34

美味しいものをつくりたい (トマトの旬はいつ?)



日時 平成28年 1/15(金)
11:00~12:00

会場 まるたか農園
(浜松・百姓のチカラ)



まるたか農園(鈴木崇司)
浜松市北区都田町1677-1

[お問合せ] tel 090-4084-1007
※作業中のため、電話に出られない事があります。
しばらくしてから、かけなおしてください。

作る人、売る人、買う人、食べる人。その想いはみんな同じ。美味しいものを食べた時の素敵な笑顔を広げたい。消費者のみなさんに、地元で育てられた安心で安全な健康に良いものを提供します。
梨、トマトを生産する農家の3代目です。きゅうり、ナス、トマトは夏野菜の定番ですが、甘味と酸味のバランスのとれた冬の美味しさを味わってください。
私の自慢の畑で美味しいトマトの見分け方を、こっそり伝授します。ご自身で収穫してください。

¥1,000
[内 容] トマト畑の見学、収穫体験(試食付き)
※収穫物は別途量り売りです。
[定 員] 10名
《お願い》
汚れても良い服装でお出掛けください。

[受 付 日] 12月1日から受付します。
[受付時間] 10:00~15:00(先着順)

35

クラフト かご編み体験



日時 平成28年 1/18(月)25(月)
(1コース2日間)
両日とも10:00~15:00

会場 奥浜名湖田園空間博物館(会議室)

ご自分の好みの色や編み方でオリジナル品が作れます。講師は三ヶ日町在住の井村訓江さん。
2日間の日程で制作するので、両日とも参加できる方の応募をお待ちしています。出来上がりは、A4サイズ(30cm×40cm)位の籠です。

奥浜名湖田園空間博物館
浜松市北区細江町気賀4585

[お申込み・お問合せ] tel/fax 053-527-1120
[受付期間] 12月1日(火)~30日(水)
[受付時間] 8:30~17:00



¥1コース ¥2,000(初日に集金)
[定 員] 20名(先着順)

クラフト紐を使って
手提げかごを編んで
みませんか?

36

美味しいものをつくりたい (愛宕梨)



浜北産のあたご梨
(平均重量1.2kg)

日時 平成28年 1/22(金)
11:00~12:00

会場 スズキ果物農園
(浜松・百姓のチカラ)

作る人、売る人、買う人、食べる人。その想いはみんな同じ。美味しいものを食べた時の素敵な笑顔を広げたい。消費者のみなさんに、地元で育てられた安心で安全な健康に良いものを提供します。
愛宕梨(あたご梨)は日本一大きな赤梨として有名です。収穫は11月の中旬ですが、出荷は熟成期間が必要なため、12月上旬からです。純白の果肉で歯切れがよく上品な甘い香りは、高級進物冬梨としても人気です。

¥1,500
施設内見学と生産果実のご紹介。
愛宕梨の試食と土産付き
[定 員] 10名
《お願い》
防寒対策と歩ける服装でお出掛けください。

スズキ果物農園(鈴木幸隆)
浜松市浜北区宮口3911

[お問合せ] tel 053-589-8578
[受 付 日] 1月10日から受付します。
定員になった時点で締め切り
[受付時間] 12:00~16:00(土日休園)

37

花桃の里 ガーデンづくり応援隊



日時 平成28年 1/24(日)
9:00~12:00

会場 上の平 花桃の里ガーデン
(花桃の里から車で5分)



天竜地域を盛り上げたいとの思いから、従業員と地域の方々が集まり、花桃の苗を育てています。3月上旬から淡いピンク色の花が咲き、景観が素晴らしいです。たくさんの笑顔であふれることを夢見ています。
私たちと一緒に堆肥のすき込みや整枝を手伝ってくれる方を募ります。作業後は、小麦饅頭を片手に周辺の散策や、歴史から消えた幻の鉄道などをお楽しみいただけます。

無料(小麦饅頭を差し上げます)
[定 員] 8~10名
《お願い》
作業のできる服装、防寒対策と手袋持参

道の駅 天竜相津 花桃の里
浜松市天竜区大川31-10

[お問合せ] tel 053-923-2339
fax 053-923-2338
[受 付 日] 10月1日~12月20日(火曜定休)
[受付時間] 9:00~17:00

38

美味しいものをつくりたい (ブラッドオレンジ)



日時 平成28年 2/12(金)
11:00~12:00

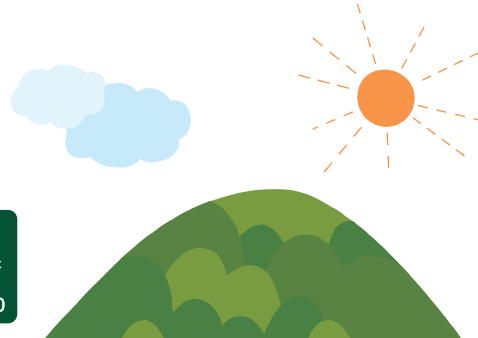
会場 スズキ果物農園
(浜松・百姓のチカラ)

作る人、売る人、買う人、食べる人。その想いはみんな同じ。美味しいものをつくりたい。消費者のみなさんに、地元で育てられた安心で安全な健康に良いものを提供します。
ブラッドオレンジの身は真っ赤で、その色合いからブラッド(血)と言われます。すっきりとした酸味と豊かな風味、インパクトのある果実が特徴です。果肉の秘密は「アントシアン」と呼ばれる色素で、健康ブームに押され人気が高まっています。高級品として生食用として出荷できるのも地元の強みです。甘くて爽やかな食味をご試食ください。

¥1,000
施設内見学と生産果実のご紹介。
ブラッドオレンジの試食付き
[定 員] 10名
《お願い》
防寒対策と歩ける服装でお出掛けください。

スズキ果物農園(鈴木幸隆)
浜松市浜北区宮口3911

[お問合せ] tel 053-589-8578
[受 付 日] 1月10日から受付します。
定員になった時点で締め切り
[受付時間] 12:00~16:00(土日休園)



浜松市グリーン・ツーリズム交流会

事務局/浜松市農業水産課

〒430-8652 浜松市中区元城町103-2
TEL.053-457-2334