

くりはら博覧会 らいん 2018

Keep the "made in MADE(まで)"

2018年8月27日(月) 大安～9月25日(火) 大安

くりはら博覧会“らいん”は、期間内に栗原市内で複数の体験プログラムを実施するイベントです。

【申込方法】

○電話またはメールでお申し込みください。
<必要事項> 氏名(ふりがな)・住所・電話番号・生年月日

【必ずご確認ください】

- 各プログラムは、定員に達した時点で申込受付を終了します。
- 催行人数に満たない場合や天候その他の都合で、中止または内容を変更することがあります。あらかじめ御了承願います。
- 各プログラムの開催6日前以降にキャンセルした場合、参加費相当のキャンセル料をいただく場合があります。
- 体験プログラムの様子を写真や動画で撮影し、PRに利用します。あらかじめご了承ください。
- 各プログラムの参加費には傷害保険料が含まれます。

【申込み・問い合わせ先】 ※受付時間：平日の9:00～18:00



一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

☎0228-24-8588 ✉kurihara.tn@gmail.com



まちのたからばこ
～見つめる、楽しむ、ワクワクはじまる～

“まちのたからばこ”
との合同プロモーション!!



GOOD
DESIGN

No.1 薫文化ワークショップ ミニミニほうき

【日時】①8/27(月) 10:00～12:00

②9/9(日) 10:00～12:00

【場所】くりはらツーリズムネットワーク事務所
(〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45)



「薫文化」を学ぶワークショップです。稲わらで一人1本のミニミニほうきを作ります。家具や机、機械のほこりを払うのに便利な日用品です。

- 集合時間／9:50
- 参加費／2,000円
- 定員／各回6人(2人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよい服装(長袖、長ズボン)
- 自分で作ったミニミニほうきは持ち帰り。

(主管：菅原美恵)

No.2 野菜料理教室 夏野菜でおもてなし

【日時】8/28(火) 9:30～13:00

【場所】農家民宿 有賀の里たかまった
(〒989-5507 栗原市若柳有賀字峯6)



農家レストランの女将さんから、おもてなし料理を学びます。夏にたくさん採れたナスやトマトなどの夏野菜を“まで”においしく食べきるプログラムです。

- 集合時間／9:20
- 参加費／3,000円
- 定員／10人(5人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作った料理をその場で食べます。作ったたまりんソース(たまねぎのソース)は持ち帰り。

(主管：有賀の里たかまった 千葉静子)

No.3 郷土食を手づくり しそ巻き

【日時】8/29(水) 10:00～12:00

【場所】食事処 縁-Enishi-(えにし)
(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照2)



宮城県のソウルフードともいえる「しそ巻き」を手づくりします。畑で青じそを収穫する作業から、味噌を青じそで巻いて揚げるまでを体験します。

- 集合時間／9:40
- 集合場所／一迫公民館
(〒987-2308 栗原市一迫真坂清水田河前5)
- 参加費／2,000円
- 定員／12人(5人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、長靴
- 作ったしそ巻き(3個×10串)は持ち帰り。

(主管：食事処 縁-Enishi- 佐藤 貢・弘子)

No.4 暮らしの手作り教室 ズッキーニケーキ

【日時】8/30(木) 13:30～16:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



ズッキーニは幅広い調理法で楽しめます。すりおろしたり、千切りにしたりすると焼き菓子の材料としても。ズッキーニの新しい調理法をこの機会に！

- 集合時間／13:20
- 参加費／3,000円
- 定員／12人(8人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 長さ約20cmのパウンド型のズッキーニケーキを作って持ち帰り。

(主管：てから～焼菓子と料理の店～ 高橋幸代)

No.5 プランターでキノコ栽培 おうちでハタケシメジ

【日時】8/31(金) 10:00～12:00

【場所】くりはらツーリズムネットワーク事務所
(〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45)



ハタケシメジの菌床2個をプランターに伏せこみ、プランターごと自宅に持ち帰り、お世話して収穫♪ 持ち帰った後の管理の仕方も学びます。

- 集合時間／9:50
- 参加費／2,000円
- 定員／8人(4人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよい服装、軍手、包丁または大きめのカッターナイフ
- 菌床2個を伏せたプランターを持ち帰り。

(主管：山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.6 郷土食を手づくり 青じそ漬けとしそおにぎり

【日時】9/1(土) 10:00～12:30

【場所】食事処 縁-Enishi-(えにし)
(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照2)



青ジソの保存方法と使い方を学ぶ体験。青じそを漬け込んで持ち帰り。栗原のおにぎりで定番の「青じそおにぎり」も作ります。青じそを使った昼食付き。

- 集合時間／9:40
- 集合場所／一迫公民館
(〒987-2308 栗原市一迫真坂清水田河前5)
- 参加費／2,000円
- 定員／10人(5人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、長靴、保冷剤、保冷バッグ
- 仕込んだ青じそ漬けは持ち帰り。

(主管：食事処 縁-Enishi- 佐藤 貢・弘子)

No.7 栗原の粉食文化 はっとう

【日時】9/3(月) 10:00～13:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



代表的な郷土料理「はっとう」の作り方を学ぶプログラム。小麦粉から生地を作り、作った生地は持ち帰り。講師が用意した生地ではっとう料理を作り試食。

- 集合時間／9:50
- 参加費／2,000円
- 定員／12人(6人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 仕込んだのはっとうの生地は持ち帰り。

(主管：食事処 四季味 鈴木春江)

No.8 和食の料理人から学ぶ じゃがいもまんじゅう

【日時】9/4(火) 9:30～12:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



常備菜のじゃがいもと季節の野菜を使った「じゃがいもまんじゅう」の作り方を学びます。普段の食卓からおもてなし料理としても喜ばれる一品です。

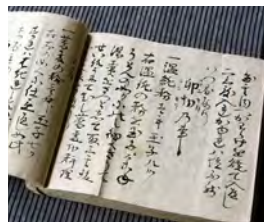
- 集合時間／9:20
- 参加費／2,500円
- 定員／12人(6人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 自分で作った「じゃがいもまんじゅう」は持ち帰り。試食あり。

(主管：会席料理 丸勝 阿部 朗)

No.9 古文書でひも解く 150年前の栗原の食

【日時】9/4(火) 18:00～20:00

【場所】農家民宿 有賀の里たかまった
(〒989-5507 栗原市若柳有賀字峯6)



古文書にはどんなことが書かれているのでしょうか。江戸時代の料理書『大秘方萬料理方全』を教材に、古文書の現代語訳の仕方を郷土史研究家から学びます。

- 集合時間／17:50
- 参加費／3,500円
- 人数／10人(5人以上で催行)
- 持ち物／筆記用具。
- 古文書師範／小野寺健太郎 氏
- 江戸料理の軽食あり。

(主管：有賀の里たかまった 千葉静子)

No.10 やわらかな風を生む 和うちわ作り

【日時】9/5(水) 10:00～12:00

【場所】くりはらツーリズムネットワーク事務所
(〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45)



好きな和紙を選んで、竹骨に貼り付けて、うちわを作ります。来年の夏を涼しく過ごすために、やわらかな風を生み出す和紙でうちわを作しましょう。

- 集合時間／9:50
- 参加費／1,000円
- 定員／10人(5人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよい服装
- 作った和うちわ1本は持ち帰り。

(主管：つぐんべえの会 佐藤 貢・弘子)

No.11 花山産そば粉100% そばカステラ作り

【日時】9/5(水) 14:00～16:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



自家栽培・製粉の蕎麦屋の女将さんから、そば粉100%で、甘さが控えめのカステラの作り方を学びます。新聞紙を型に使い、自宅でも気軽に作れます。

- 集合時間／13:50
- 参加費／2,500円
- 定員／6人(4人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、ハンドミキサー(お持ちの方のみ)
- 自分で作ったカステラ(20cm×20cm×8.5cm)は持ち帰り。

(主管：農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子)

No.12 暮らしの手作り教室 ブルーベリームース

【日時】9/7(金) 13:30～16:00

【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



栗原の夏の定番ブルーベリーを美味しいムースに。クリーミーでふんわりした食感のムースに、ブルーベリーの酸味と甘みが美味しくマッチします。

- 集合時間／13:20
- 参加費／3,000円
- 定員／18人(8人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作ったムース5～6個は持ち帰り。

(主管：てから～焼菓子と料理の店～ 高橋幸代)



一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

No.13 薫文化ワークショップ しめ縄田んぼの稲刈り

【日時】9/8(土) 7:30～10:00
【場所】くりはらツーリズムネットワーク事務所
(〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45)



しめ縄用の藁を収穫します。稲刈り用の鎌で刈り取り、天日干しして、青い藁を収穫します。参加した方は、年末の「しめ飾りワークショップ」に無料参加。

- 集合時間／7:20 ※小雨決行
- 参加費／1,000円
- 定員／5人(2人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよい服装(長袖、長ズボン)、長靴、軍手、帽子、レインウェア
- 年末(12月後半)に開催する「しめ飾りワークショップ」に無料で参加できます。

(主管：大場寿樹、協力：二階堂 旭)

No.14 薫文化ワークショップ 釜台(鍋敷き)

【日時】9/9(日) 13:30～17:00
【場所】くりはらツーリズムネットワーク事務所
(〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45)



農村地域で多様に利用されてきた稲わらを学ぶワークショップです。稲わらで一人1個の釜台を作り、持ち帰り。鍋敷きとしても利用できる日用品です。

- 集合時間／13:20
- 参加費／2,500円
- 定員／6人(2人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよい服装(長袖、長ズボン)
- 自分で作った釜台(直径約12cm)は持ち帰り。

(主管：大場寿樹)

No.15 生芋から作るコンニャク作り

【日時】9/10(月) 9:30～12:00
【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



食育・食農の実践者から教わり、生芋からコンニャクを作ります。手作りコンニャクは喉越しが良く、煮物などの定番料理はもちろん、刺身がおすすめです。

- 集合時間／9:20
- 参加費／1,800円
- 定員／10人(5人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作ったコンニャクは試食した後、一人あたり約500gを持ち帰り。

(主管：ルーラルガイド 千葉優子)

No.16 地元食の博覧会 地産地消ビュッフェ

【日時】9/11(火) 12:00～13:30
【場所】会席料理 丸勝
(〒987-2308 栗原市一迫真坂字町東181-2)



地元の食材をふんだんに使い、ビュッフェのように並んだ料理を取り分けて食べます。地元食材の解説を料理人から聴きながら、地域の豊かさを体験。

- 集合時間／11:50
- 参加費／2,000円
- 定員／20人(10人以上で催行)
- 料理の材料に使用した農産物の販売会もあり。

(主管：会席料理 丸勝 阿部 朗)

No.17 モノづくりの魅力発見 ミニ畳づくり体験

【日時】9/12(水) 10:00～12:00
【場所】有限会社 只見工業所
(〒989-5501 栗原市若柳字川北片町54)



創業180年の畳店で、職人に教わりながらミニ畳を作ります。日本の伝統文化の魅力を体験。自分好みの畳表とへりを選んで、自分だけの畳を作しましょう。

- 集合時間／9:50
- 参加費／2,000円
- 定員／15人(5人以上で催行)
- 持ち物／動きやすい服装
- 作ったミニ畳(約24cm×約20cm)は持ち帰り。

(主管：有限会社只見工業所 只見直美)

No.18 350℃の石窯で焼くピザ作り体験

【日時】9/13(木) 10:00～13:00
【場所】山菜茶屋ざらぼう
(〒987-2511 栗原市花山字本沢猪ノ沢6-6)



薪を焚く石窯でピザを作ります。自分で生地をこね、自家製トマトソースと野菜などをのせた本格的なピザ。お好きなトッピングを持参してもOK!

- 集合時間／9:50
- 参加費／2,000円
- 定員／10人(4人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 自分で作ったピザを食べます。お好みの材料の持ち込みOK。

(主管：山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.19 暮らしの手作り教室 野菜グラタンパン

【日時】9/14(金) 13:30～16:00
【場所】この花さくや姫プラザ
(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



フンプレートに盛り付けた野菜料理をそのままギュッとパンに盛り込んだような、おいしいパン。野菜の味を引き出しつつ、ソースとパン生地が絶妙の味わい。

- 集合時間／13:20
- 参加費／3,000円
- 定員／12人(8人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作ったパンは持ち帰り。

(主管：てから～焼菓子と料理の店～ 高橋幸代)

No.20 若手農家と走る 農村サイクリング

【日時】9/18(火) 9:00～15:00
【集合場所】一迫公民館
(〒987-2308 栗原市一迫真坂清水田河前5)



若手農家のガイドで約30kmをゆっくりサイクリング。農村風景を眺めながら、直売所や農場見学、体験などを楽しめます。自転車で地域の魅力を再発見☆

- 集合時間／8:50 ※小雨決行
- 参加費／2,000円(昼食代を含む)
- 定員／10人(3人以上で催行)
- 持ち物／自転車(スポーツタイプが望ましい)、ヘルメット、手袋、飲み物、レインウェア
- 希望者(先着3人)に電動アシスト付マウンテンバイクの無料レンタルあり。

(主管：くりはらファーマーズプロジェクト 伊藤秀太)

No.21 打ち方、ゆで方、つゆ作り 本格そば打ち体験

【日時】9/19(水) 9:30～13:30
【場所】花山ふるさと交流館
(〒987-2511 栗原市花山字本沢北ノ前133)



花山の2軒のそば屋の主人から、少人数制でじっくりとそば打ち、ゆで方、つゆ作りを教わります。自分で打ったそばは持ち帰り。そばの試食有り。

- 集合時間／9:20
- 参加費／4,000円
- 定員／6人(3人以上で催行)
- 持ち物／エプロン、三角巾、調理に適した服装、上履き
- 自分で打ったそばは持ち帰り。講師が打ったそばの試食あり。

(主管：農場蕎麦 坊の蔵 後藤正幸、山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.22 陶芸教室 世界に一つだけの作品作り

【日時】①9/23(日) 10:00～12:00
②9/24(月・祝) 10:00～12:00
③9/25(火) 10:00～12:00
【場所】座主窯
(〒987-2511 栗原市花山字本沢稲干場33)



座主窯・工藤修二さんの指導で、紐状にした粘土で成形する「ひも作り」という技法と手回しロクロを使い、コーヒーカップや茶碗などの陶器を作ります。自分の手で作る、世界に一つだけの作品です。作った作品は、釉薬を使わない「焼きメ」という方法により、穴窯で4日間焼成します。作品は焼成後の2019年1月以降にお渡しします。



- 集合時間／9:50
- 参加費／3,500円
- 定員／各回10人(5人以上で催行)
- 持ち物／汚れてもよく動きやすい服装、エプロン、タオル
- 一人約1kgの粘土で作品を作ります。
- 参加者は窯焚きの期間中に見学できます。
- 焼成する際に壊れないように、講師が手直しする場合があります。

(主管：座主窯 工藤修二)

宿泊事業をはじめたい方へ

制度の概要の説明や手続、運営、PRなど、開業から運営までの各種ご相談をお受けします。また、相談の受付のほか、宿泊や飲食事業の開業を希望する方や興味のある方を対象に、専門家や有識者を講師とした勉強会や現地視察などの講座を10月以降に開催する予定です。

まずはお気軽に御相談ください。

□民家を活用して、農家民宿(旅館業法)や民泊(住宅宿泊事業法)などの宿泊事業をはじめたい方、興味のある方

□地域の食文化を生かした飲食店をはじめたい方、興味のある方

□体験プログラム等の交流事業に興味のある方 など

【問い合わせ先】

栗原市農泊推進協議会

(事務局) 一般社団法人 くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

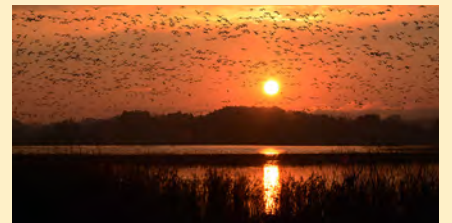
☎ 0228-24-8588 ✉ kurihara.tn@gmail.com

サキドリ情報

秋から冬のイベントをサキドリ!

伊豆沼・内沼エコツアー マガン観察

【期間】 10月中旬～12月中旬
①早朝の飛び立ち 5:00から2時間
②夕方のねぐら入り 16:00から2時間
※季節により集合時間が変わります
※観察希望日の5日前まで申込受付
【会場】 伊豆沼・内沼
【参加費】 2～10人 2,000円/人
11～20人 1,500円/人
21人以上 1,200円/人
【服装】 防寒対策をしっかりとご参加ください。
受付時に詳しくお知らせします。



国内有数のマガンの越冬地「伊豆沼・内沼」で、早朝の飛び立ちや夕方のねぐら入りを観察し、自然と人の暮らしの関係を考えるプログラムです。

一般社団法人 くりはらツーリズムネットワーク
〒989-5504 栗原市若柳字上畑岡敷味45
☎ 0228-24-8588

座主窯 秋展

【期間】 11月3日(土)～6日(火)
10:00～17:00
【会場】 座主窯



新作をはじめ、座主窯の作品を展示販売します。紅葉に染まる里山を楽しみながら、「秋展」にお越しください。

座主窯 工藤 修二

〒987-2511 栗原市花山字本沢稲干場33
☎ 0228-56-2750

