Keep the "made in MADE(まで)"

2020秋冬

2020年10月25日(日)大安~12月27日(日)大安

参加対象 > 次の地域にお住まいの方

宮城県内または栗原市と隣接する市町

【あらかじめご了承願います】

- □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理由で、中止または内容を変更 することがあります。
- □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。
- □各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。

【感染防止の御協力をお願いします】

- □マスク等を着用して参加してください。
- □当日、検温に御協力をお願いします。検温等の結果で参加を見合わせて いただくことがあります。
- □発熱等で体調がすぐれない方は参加を見合わせてください。

【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)・郵便番号・住所・電話番号・生年月日

【申込み・問い合わせ先】※受付時間:平日の9:00~17:00

一般社団法人

Kurihara Tourism 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

☎090-4889-5310 ⊠kurihara.tn@gmail.com

世界に一つだけの作品作り



[日時] 10/25(日) ①10:00~11:30 213:30~15:00

場所座主窯

(〒987-2511 栗原市花山字本沢稲干場 33)



紐状にした粘土で成 形する「ひも作り」と いう技法と手回し口 クロで陶器を制作し ます。釉薬を使わな い「焼き〆」という方 法により穴窯で4日 間焼成します。

- ■集合時間/各回10分前 ■参加費/3,500円
- ■定員/各回5人(3人以上で催行)
- ■持ち物/汚れてもよい服装、エプロン、防寒着
- ■使用する粘土は一人約1kg (例: 直径20cm 位の皿1枚、そば丼ぶり1つ、めし椀2個、 コーヒーカップ2つ等)
- ■来年1月の窯焚きで焼成、2月ごろにお渡し。

(主管:座主窯 工藤修二)

No.2 伊豆沼レンコンを収穫しよう レンコンの収穫

[日時] 11/1(日) 9:00~12:30 (場所) 伊豆沼第二工区れんこん田

(伊豆沼のほとり) ※集合場所から移動します



特産品「伊豆沼レ コン」の収穫を体験 します。胴長靴を履 いて、泥深く埋まったレンコンを掘り出 します。収穫したレ ンコンはお持ち帰り (目標3kg!)。

- ■集合場所/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)
- ■集合時間/8:50 ■参加費/3,500円
- ■定員/6人(3人以上で催行)
- 持ち物/農作業できる汚れてもよい服装・帽子、 レインウエア、防寒着、着替え、長靴、タオル
- ■集合場所から収穫場所まで各自の自動車で 移動します。

(主管:栗原伊豆沼レンコン育成協議会)

地元食の博覧会



[日時] 11/3 (火・祝) 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)



栗原市の秋をテーマ にした料理をモリモ リ食べる収穫祭! 秋にとれる食材をふ んだんに使った美味 しい料理を食べなが ら、栗原の食材を学 びましょう♪

- ■集合時間/11:50
- ■参加費/5,500円(飲み物は別途料金)
- ■定員/10人(7人以上で催行)
- ■「野菜のむきもの」など、調理方法の質問に料 理人がお答えします。
- ■材料の農産物、加工品等のミニマルシェを同 時開催。

(主管:会席料理 丸勝 阿部 朗)

No. 4 地元をおいしく歩こう ノルある部(花山本沢編)



[日時] 11/4(水) 9:30~13:30 場所 農場蕎麦 坊の蔵

(〒987-2511 栗原市花山本沢大田 7-1)

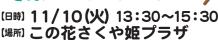


ノルディックウォ・ キングで地元を歩き、食べるプログラ ムです。花山本沢を 約4 k m歩き、「農場 蕎麦 坊の蔵」で「花 の山・川フルコース」 を昼食に食べます。

- ■集合時間/9:10 ■定員/6人(3人以上で催行)
- ■集合場所/花山ふるさと交流館 駐車場 (〒987-2511 栗原市花山字本沢北ノ前133)
- ■参加費/3,500円(昼食代を含む) ■持ち物/運動に適した服装・靴、帽子、手袋、
- 飲料水、タオル、レインウェア、着替え、 荷物を入れて歩くリュックサック
- ■ポールの無料貸出有り

(主管:菅原美恵)

No.5 花山産そば粉100% やって そばシフォンケーキ



(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



自家栽培・製粉の蕎 麦屋の女将さんに教 わりシフォンケーキ 作り。挽きたてのそ ば粉の風味と食感が おいしいケーキ。作ったケーキはホー ルでお持ち帰り。

- ■集合時間/13:20
- ■参加費/2,500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、 ハンドミキサー(お持ちの方のみ)

(主管:農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子)

No.6 秋の枝葉で染めよう



[日時] 11/18 (水) 9:30~12:00 [場所] 栗原市一迫埋蔵文化財センター山王ろまん館

(987-2308 栗原市一迫真坂字鎌折 46-2)



身近にある植物を煮 だして手ぬぐいを染 色します。植物によって染色できる季 節や、染まる素材、色 合いの違いを楽しみ ながら染めてみま しょう。

- ■集合時間/9:20
- ■参加費/2,200円
- ■人数/6人(3人以上で催行)
- ■持ち物/汚れてもよい服装、厚手のゴム袋、 手拭き用タオル、ビニール袋
- ■手ぬぐい(約35cm×約90cm)を染めて持

(主管: Cafe HERB NOTE 佐々木るり子)

GOOD DESIGN

No.7 麦わらモビール ヒンメリ



[日時] 11/21(土) 9:30~12:00 【場所】 こんちゅう館 (栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館) (〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田 20-1)



自家栽培したライ麦 の麦わらを材料に、 「ヒンメリ」という天井などに吊るす装飾 を作ります。微量な 空気の動きでゆらゆ らと揺れる北欧に伝 わる飾りです。

- ■集合時間/9:20
- ■参加費/3,000円
- ■定員/6人(3人以上で催行)
- ■持ち物/ヒンメリを持ち帰る袋(または箱)
- ■作ったヒンメリ (約13cm×約22cm) は持 ち帰り。

(主管:むげよすざ 狩野洋美)

No.8 暮らしの手作り教室 ぶどうパン みらいん

(日時) 11/22(日) 14:00~17:30 (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)



生地をこねる作業か ら焼き上げるまで体験し、干しブドウの食パンを作ります。 手ごねや手ごねのウ ザを学び、自分で食 パンを焼けるように なります。

- ■集合時間/13:50
- ■参加費/3,000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
- ■作った食パン (約21cm×約11cm) は持ち

(主管:てから ~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

No.9 打ち方、ゆで方、つゆ作り 本格そば打ち体験



(日時) 11/28(土) 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

- ■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。主管が打った 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)

保存食の作り方と食べ方 ジャバラ切り干し大根



[日時] 12/1 (火) 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)



食育・食農の実践者 から、「ジャバラ切り 干し大根」の作り方 学びます。見た目 が不思議な切り干し 大根。干すのにも調 理に使うのにも、と ても重宝します。

- ■集合時間/9:50
- ■参加費/2,000円
- ■定員/5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、 ピーラー、持ち帰り用の袋(買物袋など)
- ■切った大根(2連程度)は持ち帰り、自宅で乾 燥させます。

(主管:ルーラルガイド 千葉優子)

No.11 同じそばの実から田舎・藪・更科 三種のそば食べ比べ



[日時] 12/6(日) 10:30~13:00 (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)



「そば」と一口に言っ ても、田舎そば・藪 そば・更科そばで 粉や打ち方、味わい が違います。そば屋 の主人から三種のそ ばを解説してもら い、実際に食べ比へ

- ■集合時間/10:20
- ■参加費/2,000円
- ■定員/7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

(主管:山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.12 暮らしの手作り教室 ローストチキン



(日時) 12/25(金) ① 9:00~12:30 **213:30~17:00**

【場所】 てから ~焼菓子と料理の店~

(〒987-2308 栗原市一迫真坂字町東 124-1)



ワトリを丸ごと 使ったローストチキ ンを作ります。国産 地鶏とガーリックラ イスでクリスマスにピッタリの料理。少 人数制のプレミアム なプログラムです。

- ■集合時間/各回10分前 ■参加費/5,500円
- ■定員/各回3人(2人以上で催行)
- ■持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、 直径30cm以上の入れ物(皿やバットなど)
- ■作った□ーストチキンは持ち帰り。
- ■材料の手配の都合上、 参加申込後のキャンセ ルはできません。御理解をお願いします。

(主管:てから~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

No.13 藁文化ワークショップ しめ飾り



[日時] 12/27(日) ①10:00~12:30 214:00~16:30

【場所】 こんちゅう館 (栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館) (〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田 20-1)



*、*め縄用の青い藁を 使って、年神様を迎 える「しめ飾り」を作 ります。藁をより合わせる「綯う」作業を 実践します。手づく りのしめ飾りで新年 を迎えましょう。

- ■集合時間/各回10分前
- ■参加費/2,500円
- ■持ち物/汚れてもよい服装(長袖・長ズボン)、 防寒着
- ■定員/各回6人(3人以上で催行)
- ■作ったしめ飾りは持ち帰り。

(主管:大場寿樹、協力:二階堂 旭)

"民泊"で遊ぼう!!/

民泊は泊まるだけじゃなく、季節にあわせてレジャーを楽しめるところ♪ 家族やグループ限定でレジャーを満喫しましょ-料金は定員の人数以内で一式の 金額です ※-人あたりではありません レジャーの後は民泊に宿泊(別途料金)もできます。



畑で収穫

秋の収穫を楽しみましょう。

民泊で育てたサツマイモで焼き芋やス イートポテト、料理を体験できます。サツ マイモをご飯に、天ぷらに、と、サツマイモ を満喫するプラン。牛とも触れ合えます。

民泊で育てた里芋で芋煮会。新米のおにぎ

りを作ったり、11月中は里芋の収穫も体

験できます。里帰りしたような雰囲気で、

(主管:民泊やまざき 小野寺徳茂・惠子)

(主管:民泊大畑 千葉さき子)



- ■期間/11月中
- ■時間/10:00~13:00
- ■料金/全部で3,000円
- ■持ち物/汚れてもよい服 装、エプロン、防寒着、軍手
- ■定員/4人
- ■共同調理で昼食
- ■1週間前まで要予約



- 🥡 ■期間/11~12月上旬
 - ■時間/10:00~13:00 ■料金/全部で3,000円
 - ■持ち物/汚れてもよい服 装、エプロン、防寒着、軍手
 - ■定員/6人
 - ■共同調理で昼食
 - ■1週間前まで要予約

ブラン

2