


くりはらツーリズムネットワーク会報



くりはら時間

timezone Kurihara

17



くりはらツーリズムネットワーク

〒987-2216
宮城県栗原市築館伊豆二丁目6番1号
栗原市市民活動支援センター貸事務室
電話・FAX 0228-23-0050
Email:kurihara.tn@gmail.com

✽新年のご挨拶✽ より充実した発展的な活動を目指して

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、3.11 東日本大震災という未曾有の大災害が発生し、多くの方が今なお、厳しい現実と向き合いながら生活し、また原子力事故の影響も心配される日々が続いております。

このような社会情勢のもと、私たちが推進する“くりはらツーリズム”の活動は、自らの暮らしと地域社会のために、明るく前向きな話題を生み出していけるのではないかとこの想いを強く抱いております。

そのためには、会員の皆さんの得意分野を十分に発揮していただく場、交流しながらともに学びあう場をさらに創出し、充実した活動にしていきたいと存じますので、皆様のなお一層のご協力をお願い申し上げます。

最後に、会員の皆様のご健勝とご発展を祈念しまして、新年の挨拶とさせていただきます。

2012年1月1日 会長 小野寺 敬



栗原市観光産業づくりシンポジウム

～地域活性化への理解醸成～

くりはら博覧会“らいん”を発表&体験

多くの方に地域資源の価値を再認識してもらい、観光やツーリズムを中心とした地域活性化への取り組みや活動に興味・理解をもってもらったことを目的に開催しました。



- ★日時：平成23年12月23日(金)13:30～
- ★会場：一迫ふれあいホール(一迫真坂字高橋 20-1)
- ★主催：国土交通省国土政策局地方振興課
- ★主管：栗原市/くりはらツーリズムネットワーク
- ★協力：栗原市観光物産協会/株式会社 価値総合研究所
- ★基調講演
 - ・「地域の価値の再認識(学び)と人材の育成」
 - 早稲田大学教育・総合科学学術院教授
 - 文学博士 宮口侗迪 氏

★事例発表

- ・「地域資源を活用した交流と体験のプログラム」
事務局 千葉秀知
- ・「里山の食材を活用して-地域の食文化を伝える-」
花山村塾 千葉優子さん
- ・「栗原の長屋門を通じて-地域の歴史と文化を伝える-」
くりはら磨き隊 菅原敏允さん
- ・「自然豊かな暮らしの中で-花山ならではの農業を体験-」
山菜茶屋 ざらぼう 伊藤廣司さん



★体験提供

- ・「干し大根づくり体験」
くりはら食ツーリズム研究会
- ・「ミニ畳づくり体験」
有限会社 只見工業所
- ・「蓮クラフト体験」
蓮クラフト作家 山谷信子さん

活動報告

2011. 11. 15～2012. 1. 3

視察・研修 受入

まるもりグリーン・ツーリズム推進協議会受入

★日時:平成23年11月16日(水)10:45～14:30

★視察場所 協力会員

- ・若柳地織織元はたや 千葉孝順さん
- ・有限会社 只見工業所 只見直美さん
- ・有賀の里 たかまった 千葉静子さん

★研修場所:有賀の里 たかまった(若柳有賀字峯6)

★参加者:丸森町の実践者や関係者19人



「まるもりグリーン・ツーリズム推進協議会」は丸森町にある豊かな自然や文化などの資源を活用した丸森型のグリーン・ツーリズム(農山村における余暇活動)の推進により、交流人口の拡大と地域産業の振興を図ることを目的とした団体で、観光業、直売所、織元などの方々が所属しています。

今回の視察研修は、「まるもりグリーン・ツーリズム推進協議会」の事務局長 古山さんが「くりはら博覧会“らいん”」に興味を持ち、参加した事がきっかけでした。依頼内容は「滞在型のツーリズムを地域全体として取り組み、地域資源を活用し、集客戦略を積極的に行って、交流人口の増加に尽力している地域を視察したい」ということでした。

そこで、次の内容で受入れを行いました。

○くりはらの地域資源見学

「若柳地織織元はたや」見学

「只見工業所(創業天保7年の畳屋)」見学

「農家民宿と心の料理 有賀の里たかまった」で昼食

○滞在型のツーリズムの取り組み

・農家民宿の経営について 千葉静子 女将

○くりはらツーリズムネットワークの取り組み

- ・活動・取り組みについて 会長 小野寺敬
 - ・くりはら博覧会“らいん”による地域活性化、集客戦略について 副会長兼事務局長 馬渡達也
- 後日、古山さんから「今まで行った視察研修の中でも特に充実した内容で、とても有意義でした。」と、嬉しい言葉をいただきました。今後も私たちの活動を広く発信し、ネットワークを広げていきたいと思ひます。

Pick UP

第10回

全国グリーン・ツーリズム ネットワーク熊本阿蘇大会

11月21日(月)～11月22日(火)

事務局スタッフ4人参加



「農林漁村住民の主体的な活動を基本とし、草の根型の運動を大事にし、全国、諸外国の実践地域との絶えざる情報の交換と積極的な交流の推進」を掲げ、年に1度開催される大会です。

全国各地からグリーン・ツーリズム実践者や関係者など、約500人の参加がありました。

私達は、1日目の分科会で「観光×ツーリズム」、「廃校を活用した地域づくり」の二つに分かれて研修&交流をしてきました。

2日目の本大会では、日本のグリーン・ツーリズムのふりかえりと、進むべき未来について、多彩なパネリストの方達による、様々な視点からのお話を聞くことができました。

まとめの講評の「表面的な農業体験や田舎体験に終わらず、双方が感動を共有できるような交流事業をしていくことが大切」という内容にとても共感しました。

他にも、熊本阿蘇近隣の地域資源や、資源の活用のされ方などを実際に見て勉強することが出来ました。

今回の研修で学んだことを、今後の活動に生かしていきたいと思ひます。

間伐材を利用した水車づくり

第28回一迫林間学校「大震災なんのその」

★日時：平成23年12月11日(日)9:00～15:00

★場所：一迫町農業倉庫(一迫字萩生地内)

★主管：一迫林業研究会

★参加者：大人8人 子ども3人 計11人



この事業は、身近な森林・林業と触れ合い、理解を深め、新たな木材利用を提案することと、震災復興を林業の力で盛り上げようという、一迫林業研究会(団体会員)の想いから企画されました。

作成したのは直径3メートル以上のとても大きな水車です。天気に恵まれ、作業はスムーズに進み、みんなの協力で設置まで行う事ができました。この水車は一迫長崎地区(国道398号沿線)で見る事ができます。

参加者の皆様は、水を受けて回る水車を見て大きな達成感を得られたようです。

懐かしい田舎の「おふくろの味」

手作り味噌教室

★日時：平成23年12月14日(水)9:00～12:30

★場所：もんじ加工組合(栗駒文字深渡戸30)

★主管：もんじ加工組合

★参加者：4人



くりはら博覧会「らいん」に参加した方々から「味噌作りをやってみたい」という声を受け企画しました。

全行程4日かかる味噌作りの1～3日間の行程(米麴の仕込み方と大豆の仕込み方など)を見学してから、最終日の作業である米麴と大豆を混ぜ合わせるなどの、仕込み味噌の完成まで体験しました。その他、家で発酵させる時の美味しくなるコツや、料理での使い方などの盛り沢山なお話もありました。

仕込んだ味噌は一人12kgすべてお持ち帰り。自分でひと手間かけて作った味噌は、食べ頃が楽しみです。

～ その他の活動 ～

- 11月18日(水) 宮城県中山間地域等直接支払協定活動支援研修会
事例発表「地域資源を活用した集落活性化」 発表者：副会長兼事務局長 馬渡達也
- 11月25日(金) くりはら観光塾&くりはらツーリズムネットワーク勉強会「Agri Cafe」4回目
「農家民宿・レストラン開業支援講座」 参加者：15人
- 12月9日(金) 加美町グリーン・ツーリズム推進会議 視察研修(協力：宮城県北部地方振興事務所)
教育旅行(体験学習)の民泊受入れ等について 事務局スタッフ3人参加
- 12月10日(土) JA栗っこあぐりスクール「そば打ち体験」(主催：栗っこ農業協同組合)
協力会員：農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子さん 山菜茶屋 ざらぼう 伊藤廣司さん
- 12月10日(土) 埼玉県南埼玉郡宮代町産業観光課 視察受入
対応者：副会長兼事務局長 馬渡達也
- 12月14日(水) 「観光まちづくり基礎講座」受講(主催：栗原市観光物産協会)
事務局スタッフ3人参加
- 12月14日(水) 平成23年度第4回役員会・協議事項「くりはら博覧会「らいん」」事業報告
出席者：役員5人、事務局、オブザーバー等

●●●●● お 知 ら せ ●●●●●

会員お知らせ

いちご狩り情報

今年も、とってもおいしい「姫っこいちご(とちおとめ)」ができました。いちご栽培歴30年の園主 曾根さんが丹精込めて育てた完熟いちごを、ぜひご賞味ください。また、毎年ご好評をいただいております「いちご狩り体験(30分食べ放題)」もスタートしています。



★ご予約・お問合せ先 (受付：午前10時～午後5時)

「志波姫農家直売所たんぽぽ」

所在地：栗原市志波姫新沼崎 105

電話：0228-23-4560

URL：http://www.justmystage.com/home/sone/

料金：大人1,300円 子ども650円(3歳～小学4年生)

期間：1月2日～5月下旬 営業日：土・日・祝日のみ開園

営業時間：10時～15時 ※団体(10人以上)割引あり

※平日のご利用については、お問い合わせください。

※完熟いちごが無くなった場合、営業時間内でも閉園させていただくことがありますので、ご来園の前に電話でご確認いただきますようお願いいたします。

会員お知らせ

栗駒もんじの仕込み味噌

もんじ加工組合では、体験だけではなく熟成前の「仕込み味噌」の販売もしています。購入者が自宅で発酵、熟成させ、約1年かけて美味しい味噌が完成する「手づくりみそ」です。

厳選した原材料と、寒仕込みの期間限定で、1月から3月中旬まで製造を行っています。

★ご注文・お問合せ先 「もんじ加工組合」

所在地：栗原市栗駒文字深渡戸 30

電話：0228-47-2712

E-mail：monjikakou.miyagi@gmail.com

URL：http://www.fukawatado.com

★購入する場合に準備するもの

①仕込み桶(木樽かポリ樽)

※清潔に洗浄して水気を切ってください

②おとし蓋と重石

参考価格：10割味噌 5kg 2,000円 12割味噌 5kg 2,250円



会員のお知らせ

情報お寄せ下さい

プログラムや展示会、販売会などのイベント、期間限定のキャンペーン、店舗の開店や新商品の発売などの情報を掲載します。事務局までEメール・電話・FAX等でお寄せ下さい。

★いつ、どこで、誰が、何をする、など、詳しく教えてください。

※期限のあるイベント等の記事はお早めにお知らせください。その他、掲載する順番、大きさ、内容等は事務局で調整させていただきます。

広報宣伝部長 千葉秀知

スタッフブログ
「マデダッチャネ☆」

でも掲載もします

★携帯電話からも閲覧ができます
対応の携帯電話で下のQRコードを撮影すると面倒な入力なしで簡単にブログへアクセスできます。

※読み取りできない場合は
http://kuriharatn.blog24.fc2.com/
を直接入力してください

