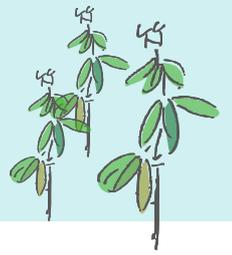




体験 やまがた川西の冬 正月メ飾り作りと里山あるき



1 日目 【12月14日(土)】

11:20 米沢駅西口 集合
(参考:新幹線つばさ131号
9:24 東京発 → 11:20 米沢着)

(昼食) 山里古民家で **新そば**

(体験) 旧校舎で「**正月メ飾り**」作り

(夕食) **寒中ねぎ®**と **米沢牛**のお鍋
米沢牛と甘みたっぷり寒中ねぎ®, 地酒ほか

(鑑賞) 360度パノラマの **星空**

2 日目 【12月15日(日)】

(体験) **里山あるき**

(昼食) **新米おにぎり** 食べくらべ
“つや姫・はえぬぎ”など

(見学) 純米蔵『**樽平酒造(株)**』見学

15:30 米沢駅西口 解散
(参考:新幹線つばさ146号
15:47 米沢発 → 17:56 東京着)

※天候等により、内容が変更となる場合があります。



待つでござい



正月メ飾り作り

かつてはどの農家でもその年にとれた藁を使い、自分でメ飾りを作ってお正月を迎えました。新しい藁は古い年の不浄を払う意味をもち、メ飾りは神様を迎えて祭る神聖な場所であることを示したようです。まず縄ないから始めますがこれが簡単ようで難しい。昔の人の知恵と技にビックリ!自作のメ飾りで年神様をお迎えしてみてもいい。

講師の五十嵐正孝氏

農村地帯から失われつつある“藁を使った技術”の維持と伝承に力を注いでいます。農業の技術と熱意は一級品、トークと笑顔は特級品、生まれも育ちも川西町の米農家さんです。



山形川西の味覚

寒中ねぎ®の旨さは格別。近年脚光を浴びそのトロトロ甘々の食感と米沢牛が鍋でコラボ。川西の地酒で身も心もあつたまろう。極め付けは全国屈指の米どころの新米の旨さに迫ります。



里山あるき

里山は私たちに多くの恵みを与えてくれます。師走の里山は寒くて寂しいようですが、実は次の春の準備を始めています。古墳から壮大な置賜盆地を眺め、寒くてもあつたかい里山あるきを楽しまう。

※写真はイメージです。

2013年 **12月14日(土)・15日(日)**

【会場】山形県川西町内、他旧川西町立第二中学校

【宿泊】浴浴センターまどか(宿泊・朝食)

【発着】JR米沢駅 午前11時20分 集合
※米沢駅から会場までは送迎有
(ご自宅から米沢駅間の移動は各自でご負担願います。)

【参加費】大人 6,000円 / 小人(小学生以下) 3,000円
※1泊4食付

【募集人数】10名(先着順)

【応募締切】2013年11月29日(金)

【お問合せ】

やまがた里の暮らし推進機構 ☎0238-54-3006 (平日8:30~17:15(土日祝休))

〒999-0214 山形県東置賜郡川西町大字吉田4690 / FAX 0238-54-3007 / E-mail: info@satonokurashi.jp



【鉄道利用】東京駅 → (山形新幹線120分) → 米沢駅

【自動車利用】川口IC → (東北自動車道265キロ約200分) → 福島飯坂IC → (R13/40キロ約60分) → 米沢市内 → 米沢駅

