



山形かわにして遊ぶ、学ぶ、大人のインターンシップ

わら細工と紅大豆味噌づくり

1日目 2月18日(土)

11:25 JR米沢駅 西口集合
(参考: 山形新幹線つばさ131号 東京9:24発→米沢11:20着)

↓
 昼食 犬川地区交流センター
地元のお母さんの愛情たっぷりごはん

↓
 体験① **里山あるき(1時間)**
長靴+スノーシューで 雪の上を歩こう!

↓
 体験② **わら細工体験(2時間)**
縄をなってみよう!

↓
 18:30 地元食材を使った夕ご飯、交流会
【夕食交流会・宿泊】 浴浴センターまどか 山形県東置賜郡川西町上小松 5095-36 ☎0238-42-4126

2日目 2月19日(日)

9:00 宿出発

↓
 体験③ **紅大豆味噌づくり**
川西町特産の紅大豆を使ったお味噌を作ります。

↓
 昼食 雪景色を眺めながらお昼ごはん

↓
 15:30 JR米沢駅解散
(参考: 山形新幹線つばさ146号 米沢15:40発→東京17:48着)

犬川地区のみなさん



わら細工体験

農村から失われつつある藁を使った技術を維持、伝承している「いぬかわわら細工会」のみなさんが講師となり、縄ないなどわら細工を教えてくださいます。

(写真は、昨年の大人のインターンシップの様子)

「いぬかわ」の地名の由来は、明治22年、「犬川村」が誕生した際、玉庭を源流とする犬川が、この地域のほぼ中央を縦断して流れていたことから、この村の名前を「犬川村」としたといわれています。

この「いぬかわ」の「イヌ」は、アイヌ語で「イル」=魚がたくさんいるという意味からきていて、「イルカワ」が変化し「いぬかわ」になった、という説もあります。



紅大豆味噌づくり

川西町特産の赤い大豆『紅大豆®』で、お味噌を作ります。食べられるのは、半年後。紅大豆のお味噌はコクがあり、美味しいと大評判。紅大豆オーナーのみなさんと一緒に、楽しくお味噌を作りましょう! 仕込み味噌は、別途料金でお持ち帰りできます。(参加者には注文書を送付します)

会場 東沢地区交流センター

里山あるき

スノーシューを履いて、雪の上を歩いてみよう! はじめての方でも大丈夫。木の芽や動物の足跡を見つけられるかな。(スノーシューはこちらで準備します。)

※荒天時やスノーシューに参加できない方は、フレンドリープラザ 運筆堂文庫見学となります。



☆天候等により、内容が変更となる場合があります。

【参加対象】 田舎暮らしに興味のある方
 【お申込方法】 ①お名前 ②性別 ③年齢 ④ご住所 ⑤電話番号 (携帯含む) ⑥メールアドレス
 を、下記電話またはメールでご連絡ください。
 【申込切】 2017年2月3日(金) 12:00まで
 【参加連絡】 申込多数の場合は、川西町への移住を検討中の方などを優先させていただきます。

※参加については、2月3日(金)夕方5時までにご連絡いたします。
 ※先着順ではないことをご承知ください。

【開催日時】 2017年2月18日(土)～19日(日)
 【宿泊】 浴浴センターまどか 川西町上小松 5095-36
 【発着】 JR米沢駅
(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10,000円 / 小人(小学生)5,000円
 幼児無料 ※1泊4食付
 【服装】 寒くない服装(スキーウェア等をおすすめします)
 【キャンセルポリシー】 当日参加費の100%、前日参加費の50%
 【紅大豆味噌づくり】 味噌のお持ち帰り料金は別途となります。

【イベント企画・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

【旅行企画・実施】

観光庁長官登録旅行業 第1528号

JATA正会員 山交観光株式会社
 米沢案内所 総合旅行業務取扱管理者 堀 和巳