

～各種体験プランのご案内～

庄屋の家では、昔ながらの田舎料理や工芸品作りなど、様々な体験プログラムが用意されています。それぞれの体験で「名人」と呼ばれるインストラクターが作り方の説明やご案内いたしますので、初心者の方やお子様でも安心してご利用いただけます。子ども会行事やPTA親子行事、お仲間などでぜひご利用ください。

庄屋の家で人気の体験メニュー(一例)



そば打ち体験

時間：約3時間

人数：4名様より

料金：1人2,625円

地元産そば粉に、山芋、卵、ヤマゴボウの葉の繊維をつなぎに使う田舎のそば。独特の歯ざわりが特徴です。出来上がったものはその場で茹でて試食します。(別途天ぷら付き)



アケビつる細工体験

時間：2時間程度

人数：4名様より

料金：1人2,100円

天然のアケビのつるを使ってカゴなどを編み上げます。2つと同じ形にならないのが特徴です。出来上がった作品はお土産にお持ち帰りとなります。



竹細工

時間：2時間

人数：4名様より

料金：1人2,100円

山から竹を採ってきて、その材料で竹トンボや剣玉を作ります。同時に刃物の使い方も学びます。出来上がった作品は、お土産にお持ち帰りとなります。

笹寿司・押し寿司

時間：2時間

人数：4名様より

料金：1人2,625円

山菜などの具を材料に作る寿司。独特な笹の形の作り方も学びます。笹寿司は、上杉謙信の戦にゆかりがあるといわれています。(別途味噌汁付き)

体験を行うには、事前申し込みが必要です。詳しくは、お問合せください。

送迎も可能です(マイクロバス有り)。お気軽にご相談ください。

このほかにも、四季を通じて様々なプログラムを用意してございます。お気軽にお問合せください。

お問い合わせ先：大島庄屋の家
担当 武田正男(たけだまさお)

いずれも料金には材料費を含みます。
詳しくは、ご相談ください。