

ふるさと体験 大島庄屋の家 体験プランのご案内

大島庄屋の家では、昔ながらの田舎料理や工芸品作りなどの体験プログラムを用意しています。それぞれの体験「名人」が丁寧にご説明・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。

■アケビつる細工体験

時間：2時間程度

料金：2人～9人 1人3,000円(税込)

10人～15人 1人2,500円(税込)

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：1名様～

料金：1人2,000円(税込)

山から竹を採ってきて、その材料で竹トンボやけん玉を作ります。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：1名様～

料金：1人2,000円(税込)

山菜などの具を材料に、笹の葉を器にする郷土料理で、上杉謙信の戦にゆかりがあるといわれています。笹を舟のような形にする「箕寿司」と、押し寿司の2種類があります。(別途味噌汁付き)



- 体験を行うには、事前に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)。気軽にご相談ください。
- このほかにも、季節のふるさと体験が可能です。気軽にお問合せください。

ふるさと体験

大島 庄屋の家



〒942-1102 新潟県上越市大島区田麦 1096-2

Tel:025-594-3848 Fax:025-594-3849

E-mail: syouyanoie@gmail.com

