

平庭高原体験学習館

森のごだま食館

おふれる自然と豊かな環境、たぐさへの笑顔の中で楽しむ山村のふるさと体験。

いわて体験交流施設

平庭高原体験学習館

森のごだま食館

〒028-5403
岩手県岩手郡葛巻町
江刈1-95-55

TEL・FAX
0196-66-2320

■休館日
年末年始
(12月30日～1月3日)

■開館時間
午前9時～午後5時



館内マップ



ご利用にあたって

- 体験学習をご希望の方は必ず事前にご予約下さい。
- ご予約は主催の都合上、1週間前までにお願いたします。
- 「押し花つくり」は、予約なしでも体験できます。
- 体験内容により料金が異なります。
- その他時間や人数等、ご相談に応じます。お気軽にご連絡下さい。

施設利用料金について

- イベント、パーティー、会議等にご利用下さい。
(見学、体験利用の方は無料)
- 体験ホール/1時間 1,400円
 - ふれあい交流室/1時間 550円
 - フロシエクター/1回 500円
 - スクリーン/1回 200円



アクセス方法

- JR/バス
盛岡駅 JR/バス特急白樺号(180分30分)～平庭高原
- 自動車
●東北自動車道 滝沢IC～国道4号(約35分)～岩手町(岩宮内) 国道281号(約45分)～平庭高原
●八戸自動車道 九戸IC～国道340号(約40分)～平庭高原
●久慈市内～国道281号(約45分)～平庭高原
●岩泉町～国道455号・340号(約1時間)～平庭高原
- 駐車場台数
一般利用者:26台/身障者用2台(備ご用意致します)
※バスの送迎も致します。(要相談)

レストラン営業時間

- 午前11時～午後3時
- 午後5時以降のご利用はご予約にて承ります。
- 席数/36席
- (37席以上ご利用希望の方はご相談下さい。)

E-mail staff@morinokodamakan.in
URL <http://www.morinokodamakan.in>



体験メニュー

自然の恵みから学んだ、山村文化を元に作り出されたふるさとのものづくり体験を、新エココミュニケーション「森のこたま館」でゆったり楽しみむことができます。

地産地消レストラン

「森のこたま館」の中にある地産地消レストラン。山の自然食材、その時期の旬な食材などを活かし、地元・県内産にこだわった安心、安全なメニューをご用意しています。



押し花づくり

しおり、キーホルダー、ハガキ、ラシヨンスワット、押し花ラベル(押し花で作るオリジナルライン、ジュースラベル)など、いろいろな草花で押し花を作ります。



定員/お1人様	料金
~	100円~
所要時間/30分	

草木・山ぶどう染め

内容:綿(ハンカチ(45cm角)に、草木、山ぶどう液でさわやかな色に染め上げます。



定員/お1人様	料金
~	800円
所要時間/120分	

木工体験

竹とんぼやラジコンコマなど、昔懐かしいおもちゃ作りや、木工で作る置物など。



定員/お1人様	料金
~	300円~
所要時間/30分~60分	

さきおり体験

織り機を使って、コースター、ラシヨンスワットなど、いろいろな裂き織り作りを体験します。(商品は後日発送となります。)*織機の備は2台有



定員/お1人様	料金
~	500円~
所要時間/30分~60分	

手打ちそば

地元「葛巻産」のそば粉を使用し、「こねる・のぼす・切る」までの種作り作業を体験。出来上がったそばは、その場で試食いたします。



定員/お1人様	料金
~	1,500円 (18分~12人前)
所要時間/60分~90分	

菓子づくり

菓子工所「どんぐり」で体験します。

葛巻の特産「山ぶどう」を使用した串だんごの他、クッキーやバウンドケーキなど、いろいろなお菓子作りが体験出来ます。出来上がったお菓子は、その場で試食かお持ち帰り出来ます。



定員/お1人様	料金
~	500円~
所要時間/60分~90分	

つる細工づくり

いろいろな形のかごやリーヌなど、さまざまなつる細工作りを体験します。



定員/お1人様	料金
~	500円~
所要時間/30分~60分	

豆腐づくり

地元「葛巻産」の大豆を使って、美味しくヘルシーな豆腐作りを体験します。出来上がった豆腐は、その場で試食いたします。



定員/お1人様	料金
~	800円
所要時間/60分~90分	

季節限定 山ぶどう収穫体験

葛巻町特産の山ぶどうを収穫。その後、収穫した山ぶどうで、ジュラムやジュース作りを体験します。



森の探検トレッキング

「森の達人」と平屋高原の森の中を探検してみませんか?今まで知らなかった森の中を達人が親切、丁寧に教えてくれます。草花や木々、昆虫、動物など新しい発見が出来るかもしれません。



蒸留グレンド体験

「森のこたま館」で体験します。

まずは担当者より、ワイン作りから蒸留酒作りの工程を説明。そして、品種別の蒸留酒を各自好みにブレンドし、オリジナル蒸留酒の出来上がり。出来た蒸留酒はそのまますぐお持ち帰りできます。*10月頃が体験予約定。*お車を運転の方、20未満の方は体験は出来ません。

修学旅行メニュー

手打ちそば・豆腐づくり

手打ちそば・豆腐づくり。*修学旅行を対象としたお得な体験メニュー