

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ブレター、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。)*織機の機は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
所要時間/	
60分~90分	(18分~12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、クッキーやパウンドケーキなど、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スなど、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

「蒸留酒」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り飲めます。*10月頃が体験予約予定。*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

*修学旅行を対象としたお得な体験メニュー