民泊先で家族との交流

伝統漁法の大敷網体験

刀の大切さを感じる

若狭美浜はあとふる体

卒業後の進路を考える時

ることは、

石川県・奥能登

型観光の受け 大による地域経済と文化

産の認定を受けたこの奥

地域柄や四季折

年6月に世界農業遺

往来することができるよ

が揚がります。 住む地でもあります。 に広がる自然や食文化 、セス面では33年に開 の祭りに見られるよ また伝統文化や 心を持つ人が多 また、

ログラムで、

ロープ

能登伝統の

キリコ祭り

への参加体

クやアブセーリング体験

育まれた技、

れを徹底し

(受け

八数200人)農家漁家

人とのふれあい

食事は伝

奥能登感動体験

れた本格的な野外体験プ

した能登空港によっ それまで陸の孤島と



て浜辺で乾燥する天然塩づくり体験

農家に宿

の暮らしを体

り旨みを感じます。こ

ながらのな を出す最初の作業から村 手伝いをします。キリコ お祭りを通して 民泊 ◆農家漁家

ムとなっております。 ョン向上の必須プログラ

◆郷土お祭り体験

行う、セルフモチベ をプロの指導者の指導で

が村人となって参加しのキリコ祭りに、中学

作ることから始め、単に統的な田舎料理を一緒に

田舎料理を味わうだけで

はなく技術も身に付けて

昔ながらの 、この昔 帰れるようにします ◆天然塩づくり体験

この方法で作られた塩は ラル分を多く含んでお 体内に不足しがちなミネ り能登だけに受け継がれ 揚げ浜式製塩方法とい いる製法があります。 味も塩辛 江戸時代初期に始ま

奥能登感動体験推進協議会 NPO法人能登すずなり







農家漁家の暮らし体験



〒927-1213 石川県珠洲市野々江町シの部15番地 TEL 0768-82-4688 FAX 0768-82-6360 E-mail:info@notosuz.org

URL http://www.notohantou.jp

農家漁家の民泊で家人と磯へ 海水を汲み上げ

光

業、歴史などすべての資その土地で育まれた生

その交流から生まれる

の交流

源を体験プログラムと

「生きる力を育む体

おすすめ体験プログラム

◆民泊体験

ら教育旅行の受け 験交流」を目標に05年

います。

体験プ

めた民泊体験は、

18度から受け

入れを始 美浜町

「漁業」

った豊かな自然、そして、海、山、川、湖、野とい

れる「子ども」と「地元

体験」は福井県美浜町

「若狭美浜はあとふる

的の体験で終わらぬよ

体験を通して深めら

狭美浜はあとふる体験の

を知り、

日頃の自分を顧

(11年3月現在)。

若

民泊によって人の温かさ

分の役割を理解

その役割を

信

經

濟

新

を身につけます。 子どもたちは、 気遣う気持ちを持って交 の生活を提供すること もたちに『ありのまま』 人気プログラムである. 八間関係の形成を図る・ し緊張しながら相手を 人とともに生活し 美浜を訪れた子ど り込み、湖を漕ぎ進みま 日々の生活に気づき家族 みることで、 験特有のプログラムがこ に感謝する姿も見受けら よって支えられている、 若狭美浜はあとふる体 ト体験。ボ 多くの びを感じられる めることで、 全うしようと努 こと間違いあり 頼関係が生ま つになった喜

かな海に敷きひろげてお ルの大きな網を、 た、長さ1350以 大敷網は、若狭湾の豊 ゆっくりと慎重に いうスケー 総勢30 います。 味が胸に迫り、 れて魚をさばく「命をい だからこそ、 る活きのよい魚を見た後 プログラ にだく」ということの意 直接命に 大きな効

的な高まりはもちろん

ようになる技能

切さを学ぶ旅

言がある通り、

という名

なって網を巻き上

トには「一

引き上げていく伝統漁法

果を生み出します。

若狭美浜はあとふる体

どのプログラ

漁師さんと一緒に

力んでもうまく進みませ

ルを手に、

を学ぶことができます。

魚の習性や生態系

組みを知るこ

インストラクター

ŧ

八が怠っても、

かせるものではなく、

空に銀色の腹を見せなが ら勢いよく飛び跳ねる姿

めきを感じることができ

足をつけて暮られ

きですが、

トを漕ぐという一連の動

網にかかり、

逃げ場を失

もたちと交流を高めたい 方や考え方を伝え、 れまでの自分たちの生き のち・

体験することが目

から一歩進んで「自分で

に富み、「知っている」

「味覚」

「工芸・歴

年々増加していま

若狭美浜ならではのボート体験

NPO法人はあとふる美浜ネットワーク

と考えています。

出に残る修学旅行の

〒919-1122 福井県三方郡美浜町松原35-16-18 TEL 0770-32-2222 FAX 0770-32-2239 E-mail:wakasamihama@kl.mmnet-ai.ne.jp URL http://heartful-mihama.com./

民泊先のおばあちゃんと一緒に心豊かな夕食

れマニュアル」も配布 習会を開催、「民泊受け 消防署、警察署による講

流の場となります。

衛生管理を徹

生活体験を終え、

「まだ

民宿泊と組み合わせると

アロ

号で京都~白浜間

新大

くろしお・オーシャン

内でそろいます。民泊やい体験プログラムが地域

時間半

特急電車スー

新大阪からバスで約3

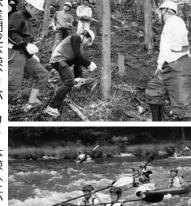
2泊の農林漁家

帰りたくなど











ほんまもん体験」 くなる感動体 に地域一丸とな 和歌山・日置 もう一 越しをお 度行きた

一般社団法人 南紀州交流公社 (旧大好き日置川の会)

和歌山県・日置川 地域は、 拍子そろった「ほんまも ん体験」の里です。温暖 和歌山県白浜町日置川

海と三

心高まる受入ができるよ を通して、互いに感動し

置しています。

研修会」や「民泊受

がつらく、

お別れ式は互

涙ぐむ生徒たちとの別れ

より効果的です。

う努めています。

■日置川エリアで心を

り、農作業など生活に根

ざした多様なメニューが

順次取得中です。

ところてん作り、

石鹸作

会員の資質の向上ととも 入講習会」を随時開催し、

簡易宿所営業許可を

感じるひと時です。

いの心の高まりを最高に

験

民泊での家業体験は、

○農林漁家生活体験

あり、

生徒をお客さまと

家族の一

材とし、食材を採りに

食事はなるべく自家食

ちゃんは「若い方たちと担い手の80代のおばあ

80代のおばあ

紀州備長炭作りを通

味」を教え、生徒たちは

○民宿での分宿

人れをして

くことから始め、新鮮な

次もまた楽しみ」と畑の の交流に目覚めました。

「窯出し」

は、

野菜や魚が「ほんものの

協力家庭数

やかで温かい人々が体験 営む農林漁業、 ありのままの暮らしや生 ,好き日置川 継がれ育まれてきた生 南紀州交流公社(旧・ 恵まれた自然の中で -であり、民泊の そこで暮らす穏 の会では、 脈々と受 豊かに (民泊)

業の中で、技術や知識を 地域の誇りや自分 け入れが可能。民泊は、 く分布し多様性があり、山、川、海エリアに幅広 00軒×4= 一地域で400人の受 ほんまもんの感動体験で心を豊かに 1 4 0 0 い、時には叱ります。そ員として迎え、一緒に笑 のすべてに体験交流とし

海かがやき ての価値があり、 を通した交流」を大切に 体験 山ひびく

うになったと喜んだり、 さに気付きます。共同調日本の伝統料理のおいし 食事作りは楽しい体験交 歴史文化、 のみじん切りができるよ ばきに感動したり、野菜理で初めて経験する魚さ 15文化、味覚体験など15文化、味覚体験など15文化、味覚体験など 別で分宿できます。 があり、クラス別、男女地域内には10軒の民宿 ■お勧め「ほんまもん

「の物語を伝え体験交流」生き様、体験プログラ

対面式会場(地域の中央)

しています。

受け入れ実施のため、

ズン初めには保健所

安全で教育効果の高い

から左右へ30分圏内に位

川での感動体験です。 見える県立自然公園、 ■アクセス

ング。野趣あふれる日置 川底の石まではっきり 清

カヌー体験

機管理も学習します。 りを使って木を倒. 育てる間伐作業。 度の熱い炎との闘い 紀州木の国で山を守 ◆林業間伐体験 のこぎ 危

清流日置川の里

県の無形文化財である ◆紀州備長炭の作業体 人々の知 〒649-2532 和歌山県西牟婁郡白浜町安居306-1 TEL 0739-53-0055 FAX 0739-53-0055 E-mail:minamikishu@samba.ocn.ne.jp URL http://www.daisuki-hikigawa.com/

恵、伝統産業を学びます







大きな本マグロへの餌やりの体験

和歌山県観光局観光交流課

和歌山県

ランド名で売り出し、現「ほんまもん体験」のブ 在352のメニューがあ 和歌山県では、 ほんまもん体験の魅力 体験観光メニュー 02 年 か 現 を アルイをあることです。また、これはいいできることです。また、これができることです。また、これができることです。また、これができることでは、これができることでは、これができることでは、これができることでは、 和歌山 界が認めた地域で歴史・ 文化体験やスポー

ならではの地域産

ケリングなど、

の中から、ぜひ、修学旅この「ほんまもん体験」

師とのふれあいを通じてす。また、海で生きる漁

み出す匠の技をぜひ感じ歌山県が誇る特産品を生

す。受けて

行で体験してほしいメニ

学習できます。

「育てる漁業」の現状を

てみてください

◆民泊体験

◆本マグロ養殖体験 を紹介します

和歌山県の特産品であ ◆備長炭作業体験

域に位置する気候風土に

和歌山県では、県の中

た高野山や熊野古道 |||地の霊場と参詣道| なんといっても 世界遺産に登録さ ル条約」に登 冠 業である紀州備長炭や伝

ほんまもん体験」

0

ゴの群落を見ることの きる串本沿岸海域での た世界最北限のサ

参加者から高い評価をいめの手で作る体験も多く、統工芸品、特産品を自分 地域の宝を体感するほんまもんの旅

録され

串本の海で、大きな本マロの完全養殖に成功した 本マグ

を猛スピ グロに餌やりの体験をし 一飛びつく光景は圧巻で 本マグロが目の前 ドで泳ぎ、 作業」、 れている紀州備長炭。

炭作りへのこだわりと和作業を通じて、製炭士の である「窯だし」などの 熱い炎との戦 製材 端の町、 沿いに豊かな農村地帯

域で350人、本州最南が広がる白浜町日置川地 では300人の生徒を 黒潮おどる串本 本州最南

ださい

ます。また、資料のご請をさせていただいており 求などお気軽にご連絡く のご案内などのお手伝

ングのご相談や現地視察

和歌山県では、 プランニ

無形文化財に指定さ

恵まれ自然豊かな日

つけてもらいます。

ション力や積極性を身に 活にふれ、 コミュニケ

族の一員として過ごして 事を作って食べたり、 を手伝ったり いただき、 いる地域ならではの生 自然と共生 緒に食 家

受け入れることができま 入れ家庭の家業 〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1 TEL 073-441-2785 FAX 073-427-1523 E-mail:e0625001@pref.wakayama.lg.jp URL http://www.wakayama-kanko.or.jp/