

- ◆開催日 : 令和元年10月26日(土)
- ◆集合場所 : 大原神社駐車場(郵便局前)
- ◆集合時間 : 午前9時30分
- ◆募集人数 : 15名(先着順)
- ◆参加費 : 一人 7,000円
- ◆持参物 : エプロン、三角巾

※動きやすい服装で参加してください。

※移動は各自お車でお願いします。
 緑水菴には広い駐車場がないので、「自性院」駐車場から歩きます。
 ※スポット参加も可能です。
 ※全行程参加の方には最後にお土産が

体験時間	テーマ・場所	体験内容
9:30~10:30 	大原地区で歴史を感じる 農家民宿「油屋」 大原神社・産屋 福知山市三和町大原 1,000円	地元住民からこの地に伝わる伝説や言伝えを聞きながら散策します。 <ul style="list-style-type: none"> ・油屋 江戸時代、菜種油を売る商家でした。当時の面影を残す建物を見学します。 ・大原神社 仁寿2年(852年創建)安産の神様として信仰されています。 ・産屋 大正時代まで、この地域の女性たちは7日間この産屋に籠って出産しました。
11:00~12:30 	築200年の古民家で里山料理 緑水菴 福知山市三和町台頭306 ☎0773-58-2172 1,900円	平家の隠れ里、築200年の古民家で地元食材を使った里山料理とお抹茶でほっこり。女性店主が食材へのこだわりや人里離れた当地への思いを語ります。平家の隠れ里のため、大きな駐車場はありません。国道173号線沿い「自性院」駐車場から風を感じながら歩きます。
13:00~15:00 	100年の伝統こんにゃく作り体験と古代赤米の試食体験 長宮農園・水谷虎屋農園 福知山市三和町岬 2,400円	<ul style="list-style-type: none"> ・この地域に昔から伝わっていた稲わらの灰汁で作るこんにゃく。一度は途絶えかけましたが、おばあちゃんから受け継ぎました。次に作る人のために藁を燃やして灰汁を作っておく思いやり製法。出来立てこんにゃくをその場で試食します。 ・農薬、肥料を使わないこだわりの米作りへの思いを語ります。自然農法で栽培した古代赤米を試食します。
15:30~16:30 	福知山で唯一の酒蔵 復活物語 東和酒造(有) 福知山市字上野115.116.117番 合地 ☎0773-35-0008 1,000円	享保2年(1717年)創業の酒蔵。一度は途絶えた酒造りを丹波流初の女性杜氏が廃業の危機を乗り越え復活させました。地元で作った米、水、空気がこだわった酒造りへの思いを女性杜氏が熱く語ります。 