

南郷の曲屋 各種体験メニュー

友達、家族、グループなどで是非体験してみてください

つる工芸

内容：地元でとれたつるを使って花器や小物等を作成。定期的に実演中。

時間：1時間～3時間

受講料：花器1,000円、小物1,500円



まゆ人形作り

内容：曲屋で作った繭玉を使い、わいいまゆ人形を作る。人形作りに必要な道具は用意してあります。

時間：1時間～3時間

受講料：100円(まゆ5個程度使用)



わら細工作り

内容：地域の指導者のもと、わらを使って草履やリースを作成。定期的に実演中。

時間：1時間～3時間

受講料：草履1,000円、リース700円



そば打ち

内容：地元でとれたそば粉を使い、地域の指導者のもと、そばを打ち、できたてのそばを試食する。エプロン、三角巾等をご持参ください。

時間：1時間程度

受講料：1人1,000円



そばがき作り

内容：地元でとれたそば粉を使い、そばがきを自分で作って試食する。

時間：10分程度

受講料：無料



おやき作り

内容：郷土料理である「おやき」を地場野菜を使って作り、できたての「おやき」を試食する。

時間：1時間程度

受講料：1人前500円



すいとん(水団)作り

内容：郷土料理の「すいとん(水団)」を地場産野菜をつかって作り、できたての「すいとん」を試食する。

時間：1時間程度

受講料：1人500円



こんにゃく作り

内容：地域の指導者のもと、こんにゃく玉を使って、手作りこんにゃくを作る。

時間：1時間～3時間

受講料：1,000円



かいこ飼育

内容：かつて利根沼田の主要産業であった蚕の飼育を行う。(7月上旬から下旬)

体験料：無料



すずしょうぎ作り

内容：利根町根利地区に古くから伝わる伝統工芸品のすずしょうぎを作る。(12月頃)

時間：作成するのに数日必要

受講料：1人1,000円



年越しそば打ち

内容：年末に組数限定でそば打ち体験をしてもらう。

時間：1時間

受講料：1人1,500円(5人前分)



餅つき

内容：正月用の餅を杵と臼を使い自分でつく。ついた餅は専用の袋に入れて持ち帰る。

時間：1時間

受講料：1組5,000円(3升の餅米)



体験時間及び受講料は内容によって変わります。
体験を希望される方は予約をお願いいたします。
ご予約は1週間前からの受付となります。(参加人数の最小・最大に制限があります)
講師の都合によりお受け出来ない場合があります。

お問い合わせ先・ご予約先

しゃくなげの湯 TEL 0278-20-0011