



体験 **やまがた川西の冬** **正月メ飾り作りと里山あるき**



1 日 日 【12月14日(土)】

11:20 米沢駅西口 集合

09号：新幹線7353 131号
024 米沢駅 → 1120 米沢駅

【昼食】 山里古民家で **新そば**

【昼食】 旧校舎で「**正月メ飾り**」作り

【夕食】 **寒中ねぎ**と 米沢牛 のお鍋
米沢牛と組み合わせた「寒中ねぎ」は、地産地消

【宿泊】 360度パノラマの **星空**

2 日 日 【12月15日(日)】

【昼食】 **里山あるき**

【昼食】 **新米おにぎり** 食べくらべ
“つや姫・はえぬき”など

【見学】 純米蔵「**梅平酒造**」見学

15:30 米沢駅西口 解散

09号：新幹線7353 145号
15:47 米沢駅 → 17:56 米沢駅

※天候等により、内容が変更となる場合があります。



「かどまづ」



田舎風景イメージです。

正月メ飾り作り

かつてはどの農家でもその年にとれた果実を使い、自分でメ飾りを作ってお正月を迎えました。新しい年は古い年の不運を払う意味をもた、メ飾りは神様を迎えて来る神聖な場所であることを示したようです。まず梅などから始めますがこれが簡単なので新しい、昔の人の知識と技にビックリ！自作のメ飾りで神様をお迎えしてみよう。

講師の五十嵐正孝氏

農村地帯から育ちつつある「郷土愛」の精神と気風にも育っています。農家の技術と無縁は一点、トータと実地は特長品、生まれ育ちも川西町の米農家さんです。

山形川西の味覚

寒中ねぎの旨さは格別。近年脚光を浴びるトロトロ甘々の食感と米沢牛が絶品コラボ。川西の地産で身も心もあったまろう。締め付けは全国産の米どころの新米の旨さに迫ります。

里山あるき

里山は私たちに多くの恵みを与えてくれます。緑豊かな里山は癒えて癒しいようですが、実は次の春の準備を始めています。古漬から仕込まれた漬物を始め、寒くてもあったかい里山あるきを楽しもう。

2013年 **12月14日(土)・15日(日)**

【会 場】 山形県川西町内、山形川西町立第二中学校

【宿 泊】 浴場センターまどか(宿泊・食事)

【発 着】 米沢駅 午前11時20分 集合
米沢駅から会場までは送迎有
(ご自宅から米沢駅間の移動は各自でご負担ください。)

【参加費】 大人 6,000円 / 小人(小学生以下) 3,000円
※1泊4食付

【募集人数】 10名(定員)

【応募締切】 2013年11月29日(金)



【鉄道利用】 東京駅 → (山形新幹線20分) → 米沢駅

【自動車利用】 川口IC → (東北自動車道265キロ約90分) → 福島県境IC → (E13/48キロ約60分) → 米沢市内→米沢駅



【お問合せ】

やまがた里の暮らし推進機構 ☎0238-54-3006 (平日8:30~17:15(土日祝休))

〒999-0014 山形県東置賜郡川西町大字吉田4680 / FAX 0238-54-3007 / E-mail: info@satenokurashi.jp