ユキノチカラ ツアー2018

Nishiwaga Yukino-Chikara Tour

ツアー参加者募集！

雪国の発酵をめぐる旅

2018年2月24日(土)出発［1泊2日］

岩手県内でも随一の豪雪地帯として知られている西和賀町。今回のツアーでは雪国の暮らしの中で生まれた特色豊かな発酵食をワークショップで体験します。ゲストに「発酵案内人」として発酵デザイナーの小倉ヒラクさんが参加、発酵のしくみを学びながら味わう、

雪国の暮らしと豊かな自然を体感する2日間です。

■旅行代金／大人1名**19,000円**（3〜4名1室・相部屋）
※2名1室の場合1名につき+6,000円
盛岡駅発着交通費、宿泊費、食事（朝昼夕各1食）、添乗員同行、体験料含む

■出　発　地／**盛岡駅西口バスプール**

■募集人数／**20名様**（最少催行人員10名様）
※発酵案内人（発酵デザイナー／小倉ヒラクさん）同行

レンタル 要事前予約
西和賀の冬を存分に満喫いただくため、ご希望の方に**雪国セット（スノーブーツ・防水手袋）**を3,000円にて貸出します。

“まぼろし”の「雪納豆」づくりワークショップ

地元のお母さんと郷土料理づくり

ツアー行程

2月24日(土)

12:45　各地より集合　集合場所／盛岡駅西口バスプール
※参考 東京駅10:20発--仙台駅11:54発〈はやぶさ13号〉盛岡12:33着

13:00　貸切バスで出発　西口▶御所湖▶雫石▶山伏トンネル▶西和賀へ

午後　西和賀着

“まぼろし”の「雪納豆」づくりワークショップ
西和賀の冬の風土が生んだ伝統の技「雪納豆」。
“まぼろし”の雪納豆づくりは、入れ物を藁で作り、雪に埋めるところまで体験。
できた納豆は後日郵送します。

夕方　宿に到着

夜　雪あかり体験
西和賀が発祥と言われている「雪あかり」。
小さなかまくらの中にロウソクの灯をともす冬の楽しみです。

ご夕食
西和賀の素材を使った夕食と懇親タイム。

2月25日(日)

午前　自然体験 雪上散歩
地元のベテランガイドの案内で“かんじき”をはいて雪の上を散歩します。

地元のお母さんと郷土料理づくり
納豆汁を始めとする西和賀の発酵食材を使った郷土料理を一緒に作ってお昼に食べます。お母さんたちが漬けた「大根の一本漬け」の食べ比べも。

午後　砂ゆっこですっきりデトックス体験
山から採れるサラサラのケイ砂と温泉の地熱を使った砂湯はずっしり温かく全身から汗が流れます。日頃の溜まった疲れと毒素を出しきって帰りましょう。

湯田牛乳で牛乳飲み比べ&お買い物タイム
雪解け水で育った牧草を食べて育つ牛のミルクはとっても美味しくてまさにユキノチカラ。もっちり濃厚に発酵させたプレミアムヨーグルトもオススメ。

15:00　西和賀出発　錦秋湖▶北上自動車道▶東北自動車道▶盛岡駅西口

16:45頃　盛岡駅到着・解散　※ご希望により北上駅での下車も可能です

※宿泊先／湯川温泉「大盛館 栖峰」または「世寿美屋」（ご夕食／ご朝食は大盛館 栖峰にて）　※利用バス会社／リアス観光　※当日の天候や交通事情等により、一部行程が変更となることがあります。

■企画協力／西和賀町、公益財団法人日本デザイン振興会　■旅行企画実施／リアス観光株式会社　■受託販売／トラベル・リンク株式会社