

ヒラ山ゴ

2019

春夏

4月-8月

保存版

波佐見の  
イベント情報誌

HASAMI EVENT  
GUIDE BOOK

いちご  
おいしいー!!

つんのーで  
波佐見陶農の用

# 波佐見体験 まるごと

人気の体験  
プログラム  
31種

よもぎもちも  
作れるよ!



波佐見のイベントワークショップを丸ごとお届け!

# つんの一



古くから窯業と農業で暮らしを支え、温泉や伝統芸能で活気づいてきた豊かなまち。「とうのう」は、波佐見町に息づく本物の暮らしを体験するプログラムです。「とう」は陶磁器の「陶」と温泉の「湯」。「のう」は農業の「農」と伝統芸能の「能」を表現しています。やきもの里ならではの体験や地元の農家が企画したプログラムもあります。「つんの〜」は「一緒に、連れ立って…」という意味の波佐見弁です。どうぞ、ご家族やご友人とつんの〜で波佐見に遊びに来てください。普段の生活では味わえない楽しさと波佐見の魅力を感じてください。

## CONTENTS

### P2-6 食の体験

- ・伝統と現代の波佐見食料理教室
- ・夏野菜とハーブで紫外線対策
- ・本格イタリアン料理教室
- ・よもぎを摘んで草もち作り体験
- ・無添加味噌作り体験
- ・美味しい玄米ご飯を食べる体験会
- ・手身近な食材を使って汁三菜の御献立
- ・DA TOMMYのPizza教室

### P6 街あるき体験

- ・やきもの生地作り体験と中尾山路地蔵散歩

### P7-8 農業体験

- ・有機玉葱収穫体験
- ・完熟いちごの収穫体験
- ・ニホンミツバチの養蜂講習とハチミツ石鹸の作り方

### P8-9 etc.

- ・保湿化粧水と2色口紅作り体験
- ・波佐見焼ロクロ体験
- ・野外で晴れやかスワッグ作り

### P10

- ・あそび学校



## Food Workshop

# 食の体験

本格ナポリピッツァや家庭料理教室、人気のおばあちゃん秘伝のレシピシリーズなど、親子はもちろん、お友達同士でも楽しめる料理教室を集めました

### プログラム No.1

## 地元で採れた旬を食べ尽くす 伝統と現代の波佐見食料理教室

4月 5月 6月 7月 8月

今回は自宅で採れた旬や夏みかんを使って旬の家庭料理を作ります。数年前に波佐見町で開催された「日本再発見塾」の呼びかけ人の一人である日本料理「分とく山」総料理長・野崎洋光氏から教わった「ぬた」もご賞味下さい。



### 【メニュー】

- 旬入り中華まき □ 中華スープ □ ぬたもの
- 旬のはさみ焼き □ 夏みかんムース

参加費 1人 2,000円



### Staff Voice

波佐見の伝統料理を 伝承していきたいと 思っています

地元で採れた食材を使って少し手間をかけた料理に挑戦しましょう！ 同級生コンビの会話も味付けの一つとしてご相伴下さい！！



児玉さん(左)・尾崎さん(右)

### ●DATA●

【日時】4/20(土) 10:00~12:30 【定員】15名(最少催行5名)  
【集合場所】833スタジオ(波佐見町井石郷2187-4)  
※エプロン・三角巾を持参ください

### プログラム No.2

## ベジフルライフで体の中からキレイを作りましょう！ 夏野菜とハーブで紫外線対策

4月 5月 6月 7月 8月

旬の野菜果物をふんだんに使った「簡単、おいしい、きれい」をテーマにしたお料理教室です。夏のお野菜+ハーブ+エディブルフラワーは、夏の暑さや紫外線による肌老化を予防する美のメニュー♪です。一緒に作りませんか。ご参加お待ちしております。



### 【メニュー】

- ラタトゥイユ □ チキンの香草パン粉焼き
- サーモンとディルのカナッペ
- エディブルフラワーのゼリー

参加費 1人 2,500円



### Staff Voice

テーマは 「美と健康は毎日の食事から！」

旬の野菜果物をふんだんに使った料理教室やイベント講師、カラダの中からキレイになれるカフェメニュー監修等もしています。野菜果物の効能や効果的な組み合わせなどをお話しながら作る料理教室です。知らずに食べるのと、知って食べるのでは、違います。知って、食べて、一緒に旬の野菜果物を楽しみましょう！



野菜ソムリエプロ ベジフルビューティーアドバイザー 小野さん

### ●DATA●

【日時】5/11(土) ①10:00~13:00 ②15:00~18:00 【定員】各回10名  
【集合場所】833スタジオ(波佐見町井石郷2187-4)  
※エプロン・三角巾を持参ください

### プログラム No.3

## 家庭にある食材で手軽にできる 本格イタリアン料理教室

4月 5月 6月 7月 8月

国内外で活躍中のシェフ小野貴史氏を招いての料理教室。家庭にある食材・道具を使って本格的なイタリアンに挑戦します。器への盛り付けのアドバイスや、いつものお料理を手軽に美味しくワンランクアップさせてくれるポイントなど、ホームパーティーや誕生会にピッタリの料理教室です。



### 【メニュー】

- ジャがいもと長ネギのポタージュ
- 本格派！ミートソーススパゲティ
- フォカッチャ(イタリアのパン)
- 自家製ラムレーズンの作り方とレーズンサンド

参加費 1人 3,500円



### Staff Voice

家庭でもできる イタリアンの技を伝授します

本場ヨーロッパでイタリアンの技術を学び、国内外の有名レストランでシェフを務めた経験を持つ。現在はスイスのレストランなどのプロデューサーとしても活躍中。2014年より福岡の中洲にある【情熱の千鳥足 CARNE】の料理長として腕を振るっている。



小野シェフ

### ●DATA●

【日時】5/19(日) 10:00~13:00 ②15:00~18:00 【定員】各回10名  
【集合場所】833スタジオ(波佐見町井石郷2187-4) ※エプロン・三角巾を持参ください



プログラム No.4

おばあちゃん秘伝のレシピシリーズ  
よもぎを摘んで草もち作り体験



地元の野原などでよく見る「よもぎ」を使い、よもぎ餅作りを体験しましょう。「よもぎ」は、体にも良く便秘解消や貧血予防、ダイエット効果など女性に嬉しい効果があります。今回、収穫・茹でる・刻む・あんこを丸める・餅をつく・丸めるの全ての工程を体験します。完成したよもぎ餅は試食・お持ち帰りもできます。



参加費 2,000円 ※試食あり ※よもぎ餅の持ち帰りあり

●DATA●  
【日時】5/17(金) 13:30~16:30 【定員】10名 【集合場所】鬼木加工センター(波佐見町鬼木郷990-5)  
※エプロン・三角巾を持参ください ※汚れても良い服装でお越しください

プログラム No.5

おばあちゃん秘伝のレシピシリーズ  
無添加味噌作り体験



地元産の米と大豆、県産の麦と食塩だけを使った添加物のない昔ながらの味噌を作りましょう。昔ながらの素材で優しい風味の味噌は、一度食べると忘れられない味です。仕込みの後には地元の棚田米のおにぎりと味噌汁をお召し上がりいただきます。(※雨天の場合、室内での食事となります)



参加費 3,000円 ※味噌の試食。3kgの持ち帰りあり

●DATA●  
【日時】5/23(木)・6/13(木)・6/20(木) 13:30~15:30 【定員】8名(最少催行4名) 【集合場所】鬼木加工センター(波佐見町鬼木郷990-5)  
※エプロン・三角巾を持参ください



Staff Voice

お子様にも安心な、素朴でやさしいふるさとの味を継承しています

鬼木加工センターでは、地元素材を使用した素朴でやさしいふるさとの味を継承しつつ、安心・安全な加工品作りを行っています。また、若い人やご年配の方にもお手軽に味わっていただけるフリーズドライのお味噌汁なども販売いたしております。

農産物鬼木加工センターの皆さん



プログラム No.6

食事で健康な体を作りましょう  
美味しい玄米ご飯を食べる体験会



日本古来の玄米ごはんはと茶節(ちゃぶし)味噌汁は腸内環境の善玉菌を取り込む最良の献立です。実にもちもち美味しい玄米ごはんは昔から食され愛されてきた茶節味噌汁を是非味わってください。当日は玄米がゆと目からうろこの簡単にできる大学芋も作ります。



【メニュー】  
□玄米ごはん □玄米がゆ  
□茶節味噌汁 □大学芋

参加費 1人 2,500円

●DATA●  
【日時】6/2(日) 10:00~13:00 【定員】10名  
【集合場所】833スタジオ(波佐見町井石郷2187-4)

Staff Voice

本当においしい発芽玄米パワーを伝授します

30年ほど前、体が弱くこのままではいけないと、いろいろな勉強をして発芽玄米を始めました。ぜひ若々しい体作りを目指していただきたいと思っています。



猪口さん

プログラム No.7

手身近な食材を使って一汁三菜の御献立  
お食事体験会



嬉野旅館大正屋で三十数年料理の腕を振るい、総料理長として大正屋の台所を守ってきた料理人が作る和の基本「一汁三菜」の料理を味わってください。楽しくお食事をしながら料理のコツなど皆さんの疑問にお答えします。



【メニュー】  
□ご飯~ひじき炊込みご飯  
□汁~鶏葛打ち  
□主菜~馬鈴薯饅頭  
□副菜~鰯梅干し煮  
□副々菜~茄子、パプリカの胡麻味噌和え

参加費 1人 2,000円

●DATA●  
【日時】6/16(日) 11:00~13:00 【定員】20名  
【集合場所】833スタジオ(波佐見町井石郷2187-4) ※エプロン・三角巾を持参ください

Staff Voice

波佐見焼に盛り付けた料理を楽しんでください

東京を始めとする割烹店数軒で修業をし、1987年から大正屋で腕を振るってきました。心を込めた和の膳一汁三菜を是非召し上げて下さい。



元総料理長の谷口さん

## 本格ナポリピッツァを作ろう DA TOMMYのPizza教室

4月 5月 6月 7月 8月

地元の食材にこだわったレストラン「清旬の郷」で「DA TOMMYのPizza教室」を開催します。もっちりとした食感で一度食べたらやみつきになる本格ナポリピッツァを作ります。夏休みの思い出には是非親子でご参加ください！



**参加費** 1組 **2,500円** (大人1名・子供1名)  
※ピザ5枚ほど持ち帰りあり  
※小学生以上

### Staff Voice

地元でとれた有機栽培の野菜をたっぷり使います！

開催場所の「清旬の郷」では地元でとれた有機栽培の野菜をはじめ、生産者が分かる旬の食材をたっぷり使った質の良い食事を提供しています。石窯で焼き上げる、カリッとしてもちもち食感の本格ナポリピッツァはテイクアウトもできますよ！



清旬の郷 宮田さん

### ●DATA●

【日時】8/22(木) ①10:00 ②10:30 ③11:00 ④11:30 ⑤12:00  
【定員】各回1組(大人1名・子供1名) 【集合場所】清旬の郷(波佐見町長野郷558-3)  
※エプロン・三角巾を持参ください

## 街あるき体験

Strolling around  
Hasami city



## やきもの作りの一歩内側を知ろう！ やきものの生地作り体験と中尾山路地裏散歩

4月 5月 6月 7月 8月

やきものの最初の工程である生地作り「鑄込み」を体験します。どうやって急須は出来るのか…実際体験してみると驚きの連続です。体験した生地を乾燥させている間、観光ガイドが陶芸の里「中尾山」をご案内いたします。



### 【工程】

鑄込み体験  
↓  
ガイドと散策  
↓  
鑄込み仕上げ体験

いっぺん、  
体験して  
みらんね～



藤田さん

**参加費** 1人 **1,500円**

### Staff Voice

波佐見町を  
知り尽くしたガイドが、  
波佐見町の魅力をお伝えします！

はさみ観光ガイド協会は平成17年に設立し、現在18名の地元有志で結成されています。来町されたお客様により深く波佐見町を知っていただき、旅の満足感を感じて頂きたいと日々お客様のご案内をしています。ガイドと一緒に楽しい時間を過ごしてください。



はさみ観光ガイド協会の皆さん

### ●DATA●

【日時】5/18(土)・6/1(土)・6/15(土)・7/6(土)・7/20(土) 13:30～15:30  
【定員】8名 【集合場所】赤井倉駐車場(波佐見町中尾郷929)  
※歩きやすい服装でお越しください

## 農業体験

自然と触れ合える体験が  
盛りだくさんです！



## 健康はこだわりの野菜から 有機玉葱収穫体験

4月 5月 6月 7月 8月

農薬や化学肥料を全く使わずに野菜作りをしている「百笑会」。春に収穫できる玉ねぎは、甘みが強く旨みたっぷり。サラダでも美味しくいただけます。玉ねぎ皮茶の試飲や土づくり教室も行います。



### Staff Voice

フルーツのように甘い  
オーガニックの野菜を  
ぜひご賞味ください！

「百笑会」は平成17年に兼業農家の後継ぎ7名で作られました。農薬・化学肥料を使わない有機野菜作りにとことんこだわっています。身体に優しくフルーツのように甘い玉葱を是非ご賞味ください。野菜嫌いのお子様もきっと好きになれますよ！



百笑会の中尾さん

**参加費** 大人 **2,500円**  
子供(小学生以下) **1,500円**

### ●DATA●

【日時】4/14(日)・4/28(日) 13:00～14:30 【定員】15名(最少催行5名)  
【集合場所】畑の原駐車場(波佐見町村木郷1343-2)  
※軍手・長靴持参ください ※汚れても良い服装でお越しください ※小雨決行

## 大粒で甘みもたっぷり 完熟いちごの収穫体験

4月 5月 6月 7月 8月

ハウスに立ち込める甘い香りはイチゴの出来の良さを知らせています。生産者に直接栽培方法を聞きながら、まずはイチゴのお勉強。葉っぱの中に隠れているおいしいイチゴはあなたが見つめてくれるのを待っています。ご家族、お子様連れでのご参加も大歓迎です。イチゴでお腹いっぱいになりますか？



### Staff Voice

完熟のイチゴの美味しさは  
ここでしか味わえません!!

スーパーのイチゴは、店頭に並ぶ3日前に収穫されたというはご存知ですか？摘み取った完熟イチゴの美味しさは、ハウスでしか味わえません。自分で摘み取ったイチゴの美味しさは、格別ですよ！ぜひ、ご家族やお友達と本当のイチゴの美味しさを味わってみてください。



朝長さん

**参加費** 1人 **1,200円**  
※6歳未満500円、3歳未満無料  
(30分食べ放題・お土産付き)

### ●DATA●

【日時】5月上旬予定 10:00～11:00 【定員】20名  
【集合場所】陶芸の館(波佐見町井石郷2255-2)  
※汚れても良い服装でお越しください ※イチゴの出来で中止の可能性も有り

ニホンミツバチの生態を知ろう！

## ニホンミツバチの養蜂講習とハチミツ石鹸の作り方

4月 5月 6月 7月 8月

新緑の自然公園でニホンミツバチの育て方、管理、ミツゲン(花)の確保などの養蜂の全過程を学ぶことができます。昼食は、新緑の中で参加者の皆さんとゆっくり食べながら語り楽しい時間を過ごしましょう。また、今回は、苛性ソーダを使用しない、人と環境に優しい「ハチミツ石鹸」の作り方を教えてください。



手作りのハチミツ石鹸

参加費  
大人 2,000円  
子供(小学生以上) 1,000円  
※石鹸の持ち帰りあり(50g)  
※巣箱(別売り)4,000円 ※昼食代込

Staff Voice

ニホンミツバチの養蜂を学んでみませんか？

2003年4月、自然公園を作りはじめ、桜やモミジ、椿などを植樹したところ、年中花が咲くので日本のミツバチの環境に大変良いと勧められて養蜂を始めました。ニホンミツバチの養蜂は奥が深く、学ぶことがたくさんあります。自然を大切に、自然と共に生き、日々感謝していきたいです。



深澤さん

●DATA●

【日時】5/19(日) 10:00~14:00 【定員】20名  
【集合場所】陶芸の館(波佐見町井石郷2255-2)

Other Program  
etc.

自分のためにゆったりと時間を過ごす。  
癒しの空間での体験を集めました。



## 自分だけの化粧品作り 保湿化粧水と2色口紅作り体験

4月 5月 6月 7月 8月

合成保存料・合成香料を使用せず、全て天然素材を使い、肌に優しい化粧品が自分で作れます。今回は、保湿性があり精油の香りで癒される化粧水と自分に合う2色の口紅を選びパレットに入れ込みます。この口紅は、色を入れなければリップクリームとなりますので口唇は、しっとりとなります。



参加費  
1人 1,800円  
※2種類容器代込・お茶代込

Staff Voice

天然素材で  
肌に優しい化粧品を  
作っています

天然素材で化粧品が作れることを知り、化粧品作りの知識とアロマコーディネーターの資格を習得。多くの女性に“化粧品は買う以外に天然素材で殆どの化粧品を自分で作れる”という事を知ってもらいたいとの思いで、手作り化粧品教室を自宅を始めました。自分だけの化粧品を作ってみませんか？



隈部さん

●DATA●

【日時】4/17(水)・4/20(土)・5/15(水)・5/18(土)・6/15(土)・6/19(水)・7/17(水)・7/20(土)・8/17(土)・8/21(水) ①10:00~12:00 ②13:00~15:00  
【定員】各回10名 【集合場所】手作り化粧品教室COCO(波佐見町宿郷1256-1)

土に触れて、オリジナルの作品を作ろう！

## 波佐見焼ロクロ体験

4月 5月 6月 7月 8月

大人気のやきもの作り「ロクロ体験」。陶芸のプロに教わりながら、ロクロで自分だけのオリジナル器を作ります。土に触ってロクロに向かうと無心になることができ、気分転換にも最適。基礎から丁寧な指導で、初めての方でも安心して体験できます。



Staff Voice

波佐見焼らしい  
美しい白磁の器を  
作ります

陶芸に携わって40数年。情熱をもって、作陶、指導に携わっています。美しく繊細な磁器の世界を体感してオリジナルの器を作ってみませんか？



山口さん

参加費  
1人 3,000円 (とうのう特別価格)  
※通常3,800円

●DATA●

【日時】4/21(日)・5/19(日)・6/2(日)・7/14(日)・8/11(日)  
①10:00~12:00 ②13:00~15:00(体験時間:1人20分~30分)  
【定員】15名(最少催行1名)※3歳以上  
【集合場所】陶芸の館(波佐見町井石郷2255-2)  
※ハンドタオルご持参ください ※汚れても良い服装でお越しください  
※仕上がりに2ヵ月程度かかります ※送料が別途必要です

## プリザーブドフラワーを使って 野外で晴れやかスワッグ作り

4月 5月 6月 7月 8月

今回は、野外に飛び出し、ドライフラワーとプリザーブドフラワーで“スワッグ”を作ります。スワッグとは、ドイツ語で“壁飾り”という意味があります。また、ドライフラワーを使うことにより、長い間楽しめるのが特徴です。束ねるだけで簡単にできとても素敵な作品に出来上がります。壁飾りにするもよし、プレゼントとして贈るのにもピッタリ！そんなオシャレなスワッグを皆さんと一緒に作ってみませんか？



Staff Voice

自然豊かな山間に  
プリザーブドフラワー  
専門店を開きました

プリザーブドフラワーとは、お花の水分と特殊液を入れ替えて枯れないようにしたお花です。水やりもなく長持ちするものでドライフラワー、アーティシャルフラワーと共にアレンジすると作品の幅がどんどん膨らんでいきますよ。最近は仏花にも人気がありますよ。



カサブランカ 松井さん

参加費  
1人 2,500円

※当日材料が変わる場合があります。ご了承下さい。

●DATA●

【日時】5/26(日) 10:00~11:00 【定員】10名  
【集合場所】カサブランカ(波佐見町長野郷641)  
※ハサミ・持ち帰り用の袋を持参ください



今年も開催!

# あそび学校

宿泊型 7月25日(木)・26日(金) | 日帰り型 7月28日(日)

あそびを通じて自然に触れる「とうのう あそび学校」を今年も開校!  
 お子様は波佐見町の民家にホームステイ(民泊)する「宿泊型」と親子で参加の「日帰り型」。  
 溢れる自然が夏の思い出づくりをお手伝いします!

宿泊型

1日目のスケジュール 13:00 集合・オリエンテーション 14:00 川遊び・陶芸体験 17:00 バーベキュー・温泉 19:00 民泊先へ  
 2日目のスケジュール 7:00 朝食(民泊先にて) 8:00 学習 10:00 農作業体験 12:00 カレー作り 13:00 絵日記作成 14:00 解散  
 参加費 1人 / 13,500円 ※作品の送料は別途  
 【宿泊場所】波佐見町内の体験民宿 【集合場所】陶芸の館(波佐見町井石郷2255-2) 【集合時間】13:00 【定員】20名 【募集対象】小学生

日帰り型

1日のスケジュール 10:00 集合・オリエンテーション 10:30 川遊び 12:00 バーベキュー 14:00 陶芸体験・絵日記作成 16:00 解散  
 参加費 親子2名1組 / 5,000円 ※作品の送料は別途  
 ※人数が増える場合は1名につき別途料金2,500円が必要になります。(未就学児は500円)(陶芸体験をされる場合、別途1,000円必要)  
 【集合場所】陶芸の館(波佐見町井石郷2255-2) 【集合時間】10:00 【定員】10組

**Information** 上記1泊旅行に関しては下記旅行会社の旅行企画になります。

【旅行企画・実施】株式会社新栄 新栄ツアーリスト  
 (長崎県知事登録旅行業第2種133号 全国旅行業協会 正会員)  
 【住所】長崎県東彼杵郡波佐見町田ノ頭郷344-1  
 【総合旅行業取扱管理者】山脇 綾

総合旅行業取扱管理者(国内)とは、お客様の旅行を取り扱う旅行会社営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご連絡なく取扱管理者におたずねください。この旅行は、株式会社新栄 新栄ツアーリストの旅行業約款によります。この旅行は、添乗員は同行いたしません。この旅行の旅務管理者は株式会社新栄が行います。

旅行取消日	取消料
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって7日目以降2日	旅行代金の30%
旅行開始日の前日	旅行代金の80%
旅行開始日の当日	旅行代金の100%
旅行開始後の解除・無連絡不参加	旅行代金の100%

※最少催行10名

じっくり学んで免許皆伝!

おいしい♪

## 「ものづくり」体験塾

年間を通してじっくり体験して学ぶ3つの塾をご紹介します。いずれも波佐見町の豊かな風土があってこそ「おいしい」ものづくり体験塾。長年受け継がれてきた伝統手法を余すことなくお伝えします!



全3回

### そば塾

定員:20名(最少催行8名) 体験料:9,000円  
 ※3回分(昼食代含む)

#### 自分で育てたそばを自分で打って自分で作った器で食べる贅沢

自然豊かな波佐見町で、そばの栽培から収穫・そば打ちまでを3回に分けて体験できます。しかも、波佐見焼でオリジナルのそば猪口と、どんぶりづくりも体験できるお得な体験塾です。各回とおきの昼食付きですよ。

開催日程

【第1回】8月11日(日)  
 そばの種まき  
 そば打ち体験

【第2回】11月3日(日)  
 そばの刈取

【第3回】12月1日(日)  
 そばの脱穀・そば打ち体験

【開催場所】波佐見町小樽郷 【主催】そば塾実行委員会



### ザ・酒塾

全3回

定員:50名 体験料:9,000円  
 ※3回分(各回食事・新酒4合瓶2本付)

#### 酒米の田植えから稲刈り、新酒試飲会まで、酒づくりをとことん堪能!

自分で作ったオリジナルの酒器で、自分だけの新酒を飲んでみませんか?2月の新酒試飲会に向けてオリジナルのお酒と酒器を作ります。参加者同士の交流会も楽しみのひとつ。試飲会も盛り上がりますよ!

開催日程

【第1回】5月26日(日)  
 酒米田植・酒器作成

【第2回】10月20日(日)  
 酒米稲刈り・酒器絵付け

【第3回】2月23日(日)  
 ラベルづくり・新酒試飲会

【開催場所】波佐見町村木郷 【主催】酒塾実行委員会



※日程が変わることがあります

全3回

### 川内米づくり塾

定員:20名 体験料:9,000円  
 ※3回分(各回食事・新米5kg付)

#### 虫が舞い、トンボが飛び交う山の中の隠れ棚田で米づくり体験しませんか?

清流の郷と言われる川内での米づくりはいかがですか?田植えを楽しんだあとは温泉で汗を流したり、地元のお母さんの手料理をいただいたり、地域との交流も盛りだくさん!炊きたてのごはんにおかずは要りません!

開催日程

【第1回】5月25日(土)  
 田植え体験

【第2回】9月29日(日)  
 稲刈り体験

【第3回】10月14日(月・祝)  
 収穫体験

【開催場所】波佐見町川内郷 【主催】川内米づくり塾実行委員会



※日程が変わることがあります

都合に合わせてできる

# ＼ やきもの・散策・お料理etc... / 通年体験プログラム

時間を問わず、随時受付中のワークショップをご紹介します  
※すべての体験は事前予約制です



## 手びねり・ろくろ 体験

やきものプロたちが基礎からじっくり丁寧に教えます。土を触ってろくろに向かうと無心になり、気分転換できます。初めての方も気軽にご参加ください。

【問合せ】波佐見町観光協会(TEL.0956-85-2290) **要予約**  
※場所、日時はお問い合わせください  
※体験料・定員は施設によって異なります  
※完成後、作品を郵送する場合は別途送料がかかります



## 下絵付け体験 上絵付け体験

やきもの未経験でも心配なし! やきものプロが懇切丁寧に絵付けを教えます。波佐見焼を気軽に体験できる人気のワークショップです。

【問合せ】波佐見町観光協会(TEL.0956-85-2290) **要予約**  
※場所、日時はお問い合わせください  
※体験料・定員は施設によって異なります  
※完成後、作品を郵送する場合は別途送料がかかります



## 波佐見焼ストラップ 作り体験

波佐見焼の玉を使って自分好みのアクセサリをつくりませんか。アレンジは自由自在。世界に1つだけのオリジナルアクセサリになります。

【時間】9:30~16:00  
【体験場所】くらわん館(波佐見町井石郷2255-2/TEL.0956-26-7162)  
【参加費】864円 【定員】10名 **要予約** 個人:1週間前/団体:1ヵ月前



## 切り絵付け体験

数種のアイテムの中から器を選んで、無地の転写紙をはさみなどで“切り”好きなように貼っていきます。(焼成後、後日渡し)

【時間】11:00~16:00/水曜定休  
【参加費】1,350円~ 【体験場所】南創庫(波佐見町井石郷2187-4/TEL.0956-76-7214)  
**要予約** 個人:1日前/10名以上:1ヵ月前



## ジャンボピザづくり 体験

生地はバリバリで具沢山! 直径30cmのジャンボピザづくりを体験できます。作りごたえ、食べごたえ十分。窯で焼くピザは一度味わうとやみつきに!

【時間】11:00~13:00/木曜定休  
【体験場所】文化の陶 四季舎(波佐見町中尾郷660/TEL.0956-27-6051)  
【参加費】1,500円 【定員】30名(最少催行2名) **要予約** 2日前  
※エプロン・三角巾を持参ください



## あかねドームの 天体観測

季節の星座、惑星、天文現象を観測・学習します。空一面に広がる星空は圧巻ですよ!  
※天候により体験日を変更する場合がございます

【時間】夕方~ ※季節により調整します  
【体験場所】あかね天文台 【参加費】600円(未就学児は無料)  
【集合場所】小樽郷改善センター(波佐見町小樽郷393-3)  
【問合せ】TEL.090-7532-1301(中野) **要予約** 2日前



## 天然素材を使った 手作り化粧品教室

天然素材(シアバター・植物オイル・精油等)を使って保存料などの化学薬品など一切使用せず、保湿性があり肌にやさしい化粧品が自分で作れます。アロマの香りで癒されます。

【時間】10:00~18:00(体験時間30分~60分)  
【参加費】700円~1,500円(容器代別:110円~180円) 【定員】5名  
【体験場所】手作り化粧品教室COCO(波佐見町宿郷1256-1/TEL.090-9152-6004(限部)) **要予約** 1週間前



## ガイドと歩く 中尾山路地裏めぐり

江戸時代から続く陶郷中尾山を、ガイドと共に歩き、登窯跡や、昭和初期の煉瓦の煙突、そして人気の窯元などを訪ねます。

【時間】13:30~15:00 【集合場所】中尾山交流館 【参加費】500円  
【定員】12名 【申込先】波佐見町観光協会(TEL.0956-85-2290) **要予約** 1週間前  
※動きやすい服装・靴でお越しください ※小雨決行



## 食品サンプル製作体験

食品サンプルのミニパフェ作り(お持ち帰り)&ロウによる天ぷらとレタスの製作をします。(天ぷら・レタスを持帰る場合は別途1,000円必要です)  
※小学生以下は保護者同伴をお願いします

【日時】土日のみ(平日は問合せ) 11:00~  
【参加費】2,000円 【定員】5名  
【体験場所】日本美術(波佐見町湯無田郷1789/TEL.090-9561-3415(野田)) **要予約** 2日前



## ガーデニング体験

広大な敷地に広がるマイナスイオンたっぷりのガーデンでクラシック鉢に寄せ植えを行うガーデン教室を開催します。5月中旬から6月末にはオープンガーデンも予定しています。

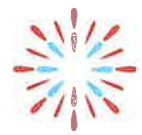
【時間】毎月第2日曜日 10:00~17:00  
【参加費】3,000円 【定員】5名  
【体験場所】Cottage Garden Motoyama  
(波佐見町長野郷2160/TEL.080-3610-7670(本山)) **要予約** 2~3週間前



## ボルダリング体験

カラフルなホールドで彩られた壁にはさまざまなルートが設定されているので、初心者から上級者まで楽しめます。

【時間】平日 11:00~22:00 / 土日祝日 11:00~21:00  
【登録料】1,000円 【一般利用料】1,500円 ※小・中学生1,000円  
【体験場所】833WALL(波佐見町井石郷2187-4/TEL.080-5805-6491(田崎))



## Hasami Event Information



四季折々の波佐見を満喫！

# イベント情報

陶器まつりや夏まつり、酒蔵開きなど、波佐見をもっと好きになる、お祭りイベントを一挙にご紹介！  
季節によって変わる波佐見の表情もお楽しみです。



1

## 中尾山桜陶祭

3月30日(土)・31日(日)



20近くの窯元が一般公開され、やきものの直売などを実施。各窯元オリジナル器の陶箱弁当(要予約)も大人気です。

【開催場所】波佐見町陶郷中尾山一帯  
【時間】9:00~16:00  
【お問合せ】中尾山交流館(☎0956-85-2273)

8

## 畑の原まつり

10月20日(日)



国指定の畑の原窯跡駐車場を会場に、さまざまな催しが行われます。

【開催場所】畑の原窯跡駐車場  
【時間】10:00~15:00  
【お問合せ】畑の原まつり実行委員会(☎0956-85-2833)

9

## 中尾山秋陶めぐり

10月下旬の土日



普段は見るできない窯元や、作業場の見学などができます。各窯元のおもてなしも楽しみのひとつ。

【開催場所】中尾山一帯  
【時間】9:00~17:00  
【お問合せ】中尾山交流館(☎0956-85-2273)

10

## 峠の里まつり

11月初旬の土日



手作りの器や地元で収穫した野菜などを、各工房の庭先で販売します。

【開催場所】折敷瀬郷 岩峠地区一帯  
【時間】10:00~17:00  
【お問合せ】峠の里まつり実行委員会(☎0956-85-4454)

2

## 今里酒造蔵開き

4月20日(土)・21日(日)



六十餘州を製造している今里酒造の蔵開き。蔵開き限定酒や春限定酒の販売、新酒試飲、粕汁のふるまいや当たり付き餅まき・抽選会も開催！

【開催場所】今里酒造 【時間】9:00~16:00  
【お問合せ】今里酒造(☎0956-85-2002)  
【アクセス】JR有田駅・JR川棚駅よりシャトルバス運行

3

## えびねらん祭り

4月28日(日)・29日(月・祝)



「金屋自然の会」が植栽・育成した、金屋神社裏山の約7,000株、50,000本ものえびねランめぐりを実施。その他、鉢植えの展示や写真展、うれしいおもてなしもあります。

【開催場所】金屋神社裏山及び神社境内

4

## 波佐見陶器まつり

4月29日(月・祝)~5月5日(日)



約130の窯元や商社が出店。期間中は絵付け体験やろくろ実演、せり市、抽選会など多くのイベントも開催。

【開催場所】波佐見町やきもの公園一帯  
【時間】9:00~17:00  
【お問合せ】波佐見焼振興会(☎0956-85-2214)  
【アクセス】JR有田駅よりシャトルバス運行

11

## インター街道まつり

11月下旬の土日



波佐見・有田ICから下りてくるインター街道に面する窯元と商社が集まって、波佐見焼の展示販売を行います。

【開催場所】松幸陶芸  
【時間】9:00~17:00  
【お問合せ】(有)福田陶器店(☎0956-85-2155)

12

## 皿山器替えまつり

12月初旬の土日



不要になった器を持参いただくと、各店舗につき1個新しい器を50%オフで購入できます。

【開催場所】皿山郷一帯  
【時間】9:30~17:00  
【お問合せ】皿山器替えまつり実行委員会(☎0956-85-2600(アイユー))

13

## 昭和おもしろ遊び塾

2020年1月初旬



凧・羽子板・こまなど昔遊んでいた道具を使って思いっきり遊びます。綿菓子やポン菓子等の実演販売もあります。

【開催場所】やきもの公園  
【時間】10:00~14:30  
【お問合せ】波佐見町観光協会(☎0956-85-2290)

5

## 皿山人形浄瑠璃公演

8月21日(水)



「享保の飢饉」でやきものが売れなかった時代に、浄瑠璃興行をして飢えをしのいだのが、はじまりと言われています。

【開催場所】皿山人形浄瑠璃会館  
【時間】19:30(40分程度)  
【お問合せ】波佐見町観光協会(☎0956-85-2290)

6

## はさみ夏まつり

8月28日(水)



さえぎるものが何もない田んぼの中から打ち上げる約1,000発の花火を間近で楽しむことができます。夏の締めくくりにぜひ！

【開催場所】はさみ温泉「湯治楼」周辺  
【時間】18:00~21:00  
【お問合せ】波佐見町観光協会(☎0956-85-2290)

7

## 鬼木棚田まつり

9月23日(月・祝)



日本の棚田100選に認定された棚田周辺で毎年開催されるお祭り。沿道に立てられた100体以上のユニークな茶山子を楽しませてくれます。

【開催場所】鬼木グラウンド  
【時間】10:00~15:00  
【お問合せ】波佐見町観光協会(☎0956-85-2290)

## Hasami Event Map





# Hasami Access Map

## 波佐見町アクセスマップ

観光にはタクシーが  
オススメ!!



波佐見観光周遊タクシー  
ご利用開始時間 9:00~15:00

貸切  
2時間まで

小型セダン(4人乗り)

通常 6,600円のところを▶ **3,600円**

延長1時間毎1,800円加算

ジャンボ(8人乗り)

通常 9,760円のところを▶ **6,760円**

延長1時間毎3,380円加算

### ● お問い合わせ・ご予約 ●

波佐見町観光協会 ☎0956-85-2290

※要予約(当日予約OK)



## 体験プログラムのご予約および当日までの流れについて

ご予約

◎ご予約は開催5日前までにWEBまたはお電話で!

◆WEBサイトからご予約の場合…<http://tou-nou-hasami.com>

◆電話からご予約の場合…TEL.0956-85-2290

以下の事項を伝え、ご予約ください。

○ご希望のプログラム番号とタイトル ○ご希望の日時

○氏名、住所、TEL、性別、年齢

○参加されるご同業者さまの氏名、性別、年齢 ※保険加入の際に必要です。

当日までの流れ

①【電話・FAX申し込みの場合】お申し込み後、プログラム詳細と振込用紙をお客様へご郵送いたします。

【WEB申し込みの場合】自動で受付確認メールを送信いたします。

② 参加費をお振り込みください。※手数料はお客様にてご負担をお願いします。

③ ご入金された時点で受付完了です。

※キャンセルは3日前まで受付いたします。既にお支払い済みの方は、代金をご返金いたします。(返金にかかる手数料等はご負担下さい。)

お問い合わせ

主催

波佐見町観光協会

TEL.0956-85-2290 FAX.0956-85-2856

【受付時間】9:00~17:00 【eメール】[info@hasami-kankou.jp](mailto:info@hasami-kankou.jp)

◇共催/波佐見町 ◇制作協力/長崎文化放送株式会社

※日程が決定していないプログラム、イベントについては随時HPにて更新していきます。または、波佐見町観光協会までお問合せ下さい。