

Keep the "made in MADE(まで)"

くりはら博覧会 “らいん” 2023秋冬

2023年11月14日(火) 大安～12月26日(火)

[申込み・問い合わせ先]



一般社団法人
くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳上畑岡敷45番地

☎090-4889-5310 ✉kurihara.tn@gmail.com



【あらかじめご了承願います】

- 各プログラムは、定員に達した時点で申込受付を終了します。
- 催行人数に満たない場合や天候その他の理由で、中止または内容を変更することがあります。
- 各プログラムの開催6日前以降にキャンセルした場合、参加費相当のキャンセル料をいただく場合があります。
- 各プログラムの様子を写真や動画で撮影しPRに利用します。

【申込方法】

- 電話またはメールでお申し込みください。

<必要事項>

氏名(ふりがな)・郵便番号・住所・電話番号・生年月日

No.1 秋の枝葉で染めよう 草木染め



[日時] 11/14(火) 9:40～12:00

[場所] 栗原市一迫埋蔵文化財センター山王ろまん館
(〒987-2308 栗原市一迫真坂山王46-2)



身近にある植物を煮出してタオルハンカチと文庫本のブックカバーを染めます。植物によって染める素材の色合いの違いを楽しみながら染めます。

- 集合時間/9:30
- 参加費/3,500円
- 定員/7人(4人以上で催行)
- 持ち物/汚れてもよい服装、厚手のゴム手袋、手拭きタオル
- タオルハンカチとブックカバーを染めて持ち帰り

(主管: Cafe HERB NOTE 佐々木るり子)

No.2 ばんちゃんの手料理 赤大根の収穫と酢漬け



[日時] 11/15(水) 10:00～12:00

[場所] 食事処 縁 -Enishi-

(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照2)



皮だけでなく果肉も鮮やかな紅色のミニ大根「紅くるり」を畑で1本収穫し、採れたての大根で酢漬けを作ります。大根の酢漬けを試食、大根料理の紹介あり。

- 集合時間/9:40
- 集合場所/栗原市一迫長崎地区コミュニティセンター(〒987-2339 栗原市一迫上中島39-1)
- 参加費/2,200円
- 定員/8人(3人以上で催行)
- 持ち物/長靴、軍手、エプロン、三角巾、調理に適した服装、スライサー

(主管: 食事処 縁 -Enishi- 佐藤弘子)

No.3 地元食の博覧会 くりはら秋の大収穫祭



[日時] 11/21(火) 12:00～13:00

[場所] 会席料理 丸勝

(〒987-2308 栗原市一迫真坂字町東181-2)



栗原市の秋をテーマにした料理をビュッフェスタイルで楽しめます。料理人や生産者から食材の話を聴きながら、地域の豊かさを食べて体験するイベントです。

- 集合時間/11:50
- 参加費/3,500円(飲み物別)
- 定員/10人(5人以上で催行)
- 農産物や加工品等のミニマルシェを同時開催
- くりはら秋の大収穫祭2023コラボ企画

(主管: 会席料理 丸勝 阿部 朗)

No.4 モノづくりの魅力発見 ミニ畳づくり体験



[日時] 11/22(水) 10:00～12:00

[場所] 有限会社 只見工業所

(〒989-5501 栗原市若柳字川北片町54)



創業187年の畳店で、職人に教わりながらミニ畳を作ります。日本の伝統文化の魅力体験。自分好みの畳表とヘリを選んで、自分だけの畳を作ります。

- 集合時間/9:50
- 参加費/3,300円
- 定員/10人(4人以上で催行)
- 持ち物/動きやすい服装
- 作ったミニ畳(約24cm×約20cm)は持ち帰り
- お抹茶体験サービス
- 体験後、お茶・お菓子で休憩

(主管: 有限会社只見工業所 只見直美)

No.5 暮らしの手作り教室 アップルパイ



[日時] 11/24(金) 14:00～17:30

[場所] この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



栗原市金成産のりんごを材料した本格的なアップルパイ作り。作ったアップルパイは持ち帰り。地元材料を使って手づくりすればお菓子も地元食♪

- 集合時間/13:50
- 参加費/3,800円
- 定員/12人(6人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作ったアップルパイ1ホールは持ち帰り

(主管: てから ~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

No.6 癒しの灯り ひょうたんランプ



[日時] 11/25(土) ① 9:30～12:00

② 13:30～16:00

[場所] こんちゅう館(栗原市サクチュアリアセンターつきたて館)

(〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)



自家栽培のひょうたんを材料に、オリジナルのひょうたんランプを作ります。好きなモチーフを鉛筆で下書きし、丸キリで穴をあけて模様を描きます。

- 集合時間/各回10分前
- 参加費/2,000円
- 定員/10人(3人以上で催行)
- 持ち物/軍手、鉛筆、消しゴム
- 作ったひょうたんランプ(高さ約12cm)は持ち帰り

(主管: ひょうたん丸括弧 三浦浩子)

No.7 同じそばの実から田舎・敷・更科 三種のそば食べ比べ



[日時] 11/26(日) 10:30～13:00

[場所] この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



「そば」と一口に言っても、田舎そば・敷そば・更科そばで、粉や打ち方、味わい違います。そば屋の主人から三種のそばを解説してもらい、実際に食べ比べ。

- 集合時間/10:20
- 参加費/2,500円
- 定員/12人(4人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装

(主管: 山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.8 チクチクと針仕事 つるし雛(うさぎ) やっ
て
みらいん

【日時】 11/29(水) 9:30~12:30

【場所】 食事処 縁 -Enishi-

(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照2)



昔ながらの針仕事を体験します。かすり・縞・藍染などの古布を使って、かわいらしいつるし雛の「うさぎ」を一羽作ります。作ったつるし雛はお持ち帰り。

- 集合時間/9:10
- 集合場所/栗原市一迫長崎地区コミュニティセンター(〒987-2339 栗原市一迫上中島39-1)
- 参加費/2,500円
- 定員/8人(3人以上で催行)
- 持ち物/裁縫道具(糸持参)、ハサミ

(主管：食事処 縁 -Enishi- 佐藤弘子)

No.9 麦わらモビール ヒンメリ やっ
て
みらいん

【日時】 12/3(日) 13:30~16:00

【場所】 こんちゅう館(栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館)

(〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)



自家栽培したライ麦の麦わらを材料に「ヒンメリ」という天井などに吊るす装飾を作ります。微量な空気の動きでゆらゆらと揺れる北欧に伝わる飾りです。

- 集合時間/13:20
- 参加費/2,300円
- 定員/6人(3人以上で催行)
- 持ち物/ヒンメリを持ち帰る袋(または箱)
- 作ったヒンメリ(約4.5cm×約1.2cm)は持ち帰り(1個)

(主管：むげよすざ 狩野洋美)

No.10 花山産そば粉100% そばカステラ やっ
て
みらいん

【日時】 12/5(火) 14:00~16:00

【場所】 この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



自家栽培・製粉の蕎麦屋の女将さんから、そば粉100%で甘さ控えめのカステラの作り方を学びます。そば粉特有の風味と舌ざわりが新鮮なカステラです。

- 集合時間/13:50
- 参加費/2,500円
- 定員/6人(4人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、ハンドミキサー(お持ちの方のみ)
- 作ったカステラ(約10cm四方)2個持ち帰り
- そば粉の販売あり

(主管：農場蕎麦 坊の蔵 後藤菊子)

No.11 暮らしの手作り教室 ドライフルーツのパウンドケーキ やっ
て
みらいん

【日時】 12/8(金) 13:30~16:30

【場所】 この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖452)



レーズンやオレンジピールなど、ドライフルーツがたっぷり。しっとりとしていて、洋酒の香りが大人な味のパウンドケーキです。日持ちするので、少しずつ楽しめます。

- 集合時間/13:50
- 参加費/3,800円
- 定員/12人(6人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 作ったケーキ1個は持ち帰り

(主管：てから ~焼菓子と料理の店~ 高橋幸代)

No.12 ばんちゃんの手料理 かぼちゃまんじゅう やっ
て
みらいん

【日時】 12/13(水) 10:00~12:00

【場所】 食事処 縁 -Enishi-

(〒987-2307 栗原市一迫清水目日照2)



栗原産のかぼちゃを使って、おもてなしにも使える「かぼちゃまんじゅう」の作り方を学びます。主管の作ったかぼちゃまんじゅうの試食あり。

- 集合時間/9:40
- 参加費/2,300円
- 集合場所/栗原市一迫長崎地区コミュニティセンター(〒987-2339 栗原市一迫上中島39-1)
- 定員/8人(3人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、タッパー
- 作ったかぼちゃまんじゅう(4~5個)は持ち帰り

(主管：食事処 縁 -Enishi- 佐藤弘子)

No.13 煎りたて珈琲を味わう 焙煎教室 やっ
て
みらいん

【日時】 12/14(木) 10:00~12:00

【場所】 Cafe かいめんこや(2階)

(〒989-5301 栗原市栗駒若ヶ崎六日町86)



コーヒー屋さんから手焙煎を学びます。なぜ焙煎するのか、どういう効果があるのかなど、コーヒーを学びながら、焙煎し、コーヒーを試飲します。

- 集合時間/9:50
- 参加費/2,500円
- 定員/5人(3人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装
- 自分で焙煎した豆は、1杯分を持ち帰り

(主管：ムヨカ珈琲ロースタリー 杉浦風ノ介)

No.14 打ち方、ゆで方、つゆ作り 本格そば打ち体験 やっ
て
みらいん

【日時】 12/17(日) 10:00~13:30

【場所】 花山農山村交流センター

(〒987-2511 栗原市花山字本沢北ノ前133)



花山の2軒のそば屋の主人から、少人数制でじっくりとそば打ち、ゆで方、つゆ作りを教わります。自分で打ったそばは持ち帰り。そばの試食あり。

- 集合時間/9:50
- 参加費/4,000円
- 定員/6人(3人以上で催行)
- 持ち物/エプロン、三角巾、調理に適した服装、上履き
- 自分で打ったそばは持ち帰り、主管が打ったそばの試食あり
- そば粉の販売あり

(主管：農場蕎麦 坊の蔵 後藤正幸、山菜茶屋ざらぼう 伊藤廣司)

No.15 薫文化ワークショップ しめ飾り やっ
て
みらいん

【日時】 12/24(日) ①10:00~12:30

②14:00~16:30

12/26(火) ③10:00~12:30

④14:00~16:30

【場所】 こんちゅう館(栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館)

(〒987-2224 栗原市築館字横須賀養田20-1)



しめ縄用の青い藁を使って、年神様を迎える「しめ飾り」を作ります。藁をより合わせる「縋う」作業を実践します。手づくりのしめ飾りで新年を迎えましょう。

- 集合時間/各回10分前
- 参加費/2,500円
- 持ち物/汚れてもよい服装(長袖・長ズボン、防寒着)
- 定員/各回6人(3人以上で催行)
- 作ったしめ飾りは持ち帰り

(主管：大場寿樹、協力：二階堂 旭)

あやこで 夢中能れる音楽遊び!
おんがくたいけん



【日時】 2023年 11/30(木)

2024年 1/18(木) 2/15(木) 3/14(木)

※毎月第3木曜日 10:00~10:40

12/21(木) 11:00~11:40

クリスマスコンサート

【場所】 こんちゅう館(栗原市サンクチュアリアセンターつきだて館)

【講師】 ほのぼの(菅原紀子さん、佐々木さみ子さん)

【対象】 乳幼児(0才からOK!)と保護者(ペア)

【参加費】 ペア(乳幼児と保護者)で500円

※お子さんが複数人の場合、2人目から1人200円追加

【定員】 10組または20人 ※定員になり次第締切

【申込先】 ●こんちゅう館 ☎0228-22-7151