

1

・おねんぼ

年初めには周辺地域で集まり、おねんぼ（鬼火焼）を行う風習があります。竹や枯木などで櫓を組み、高く上がる炎をみんなで見守ります。

・切干し大根作り

・大根の生漬け作り

冬野菜の大根はそのままでも日持ちしますが、生漬けにしたり切干しにするとさらに長く保存が効きます。



2



・冬の朝焼け

山での一番の贅沢は朝焼けです。澄み切った冬の空気の中、白んだ空が少しずつ朱色に染まっていきます。ここには絶景はありません。ただ素朴で、何十年も変わらない何気ない風景がとても美しく見える瞬間があります。

3

・畑の土作り

冬を越したら畑の土作りを行います。梅の花が咲き始める頃、春の匂いを近くに感じながら土いじりをしていると色々な発見があります。今年も良い土壌を育て、美味しい野菜を作りましょう。

・田舎料理いろいろ

つわ、ふき、山椒は佃煮にして、わらびやタケノコは煮物にするとしっかり美味しいです。ふきのとう味噌と山椒味噌はご飯のお供に最高の保存食です。茶葉の天ぷらも試して欲しい一品です。

4

・タケノコ / 山菜採り

タケノコ、つわ、ふき、わらび、ふきのとう。春の山は食べ物の宝庫です。採ってきたタケノコや山菜はすぐに下処理をして召し上がってみてください。おすすめはふきのとうの天ぷらです。

・茶摘み

茶畑では毎年新茶を手摘みしています。新茶は驚くほど柔らかく、香り高いです。収穫した茶葉は乾燥させて、加工場で製茶します。



5

・梅収穫

・梅酒作り

・梅干し作り



・いくり収穫

・いくり酒作り

いくりとは、すももに似た甘酸っぱい果物です。たくさん取れた年はお酒やジュースにします。

・びわ収穫

・山椒収穫

6

・蛍鑑賞

3分程車で山を下ると清流があります。そこでは日本でも珍しいヒメ蛍が生息しています。川のせせらぎを聞きながら幻想的な蛍の光を鑑賞できます。



7

・桃収穫

・夏野菜収穫

おかみさんの気まぐれで作る夏野菜いろいろあります。採れたてをぜひ召し上がってください。



8

・盆だんご作り

この地域ではお盆の時期になると盆だんごを作って先祖の霊を供養します。自生するだんごの葉を詰んできてだんごを包みます。素朴で美味しい盆だんごと一緒に作ってみませんか？

・栗拾い



9

・柿収穫

・ザクロ収穫

実ったら鳥に食べられる前に収穫します。運よく収穫できたら美味しいザクロが食べられます。

・みかん収穫

近所のおばあちゃんのみかん畑でみかんの収穫体験ができます。小ぶりの早生みかんは酸味と甘味のバランスが良くとても美味しいです。

10

・干し柿作り

渋柿は紐にくくって干しておくで甘くなります。お土産にお持ち帰りください。



11

・椎の実拾い

・椎の実のおつまみ作り

椎の実はどうぐりよりひとまわり小さい木の実は、地面に落ちたばかりの艶が良い椎の実を選んで拾います。フライパンで炒ると美味しいおつまみになります。



12

・しいたけ収穫

・干し椎茸作り

採れたての椎茸はとても美味しいです。おすすめの食べ方は、アルミホイルに少し醤油を垂らしてバター焼き。干しておくで保存も効いてコクも出ます。



年間通してできる体験

無料メニュー

- ・ BBQ (道具レンタル)
- ・ 山の探検
- ・ 焚き火
- ・ バードウォッチング (双眼鏡レンタル)
- ・ 水彩画体験 (スケッチブック・絵具レンタル)

有料メニュー

- ・ 田舎料理体験
- ・ 畑の野菜収穫
- ・ 草木染め
- ・ 森林ヨガ
- ・ 陶芸体験
- ・ トレッキング (ガイド付)
- ・ 農業体験 (ガイド付)
- ・ 地域案内ツアー
- ・ 天草案内ツアー

- ・ パラグライダー
- ・ ダイビング / SUP

※連携パートナーが行っている天草のアクティビティをお楽しみいただけます。

山仕事割引

山での暮らしには様々な山仕事が不可欠です。宿泊中にお手伝いいただいたお客様には宿泊料 **¥1,000 割引**させていただきます。所要時間は1時間程度です。簡単なものばかりですので、ぜひご活用ください。

例：落ち葉かき / 枝の剪定 / 薪割り / 草引き / 草刈り など