

# ～体験をご案内する南アルプス人～

体験メニュー	フルーツ狩り（農作業体験：岩間花子さん）			森林ヨガ	瓦食器作り	お菓子作り	
南アルプス人							
	中込賢次さん	川手悟さん	岩間花子さん	塩田智子さん	永利郁乃さん	名執栄一さん	飯野順一さん
体験の特徴	<p>【栽培している品種】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○さくらんぼ</li> <li>○佐藤錦・豊錦・高砂・紅秀峰</li> <li>○すもも</li> <li>○サマーエンジェル・貴陽</li> <li>○もも</li> <li>○あかつき・西野白桃</li> <li>○ぶどう</li> <li>○巨峰・ゴルビー・ロザリオピアンコ・ゴールドフィンガー・大玉・シャインマスカット</li> </ul>	<p>【栽培している品種】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○さくらんぼ</li> <li>○佐藤錦・豊錦・高砂・紅秀峰</li> <li>○あかね</li> <li>○すもも</li> <li>○大石・ソルダム・サマーエンジェル・サマーエデュート・太陽・晩ソルダム</li> <li>○もも</li> <li>○日川白鳳・加納岩・暁星・白鳳・ネクモモ</li> <li>○ぶどう</li> <li>○ゴールドフィンガー・レットポート・フラックオーパス</li> </ul>	<p>【栽培している品種】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○さくらんぼ</li> <li>○豊錦、高砂、紅秀峰</li> <li>○すもも</li> <li>○太陽</li> <li>○もも</li> <li>○夢しずく、白桃、あさま、あかつき、アルプス美人</li> <li>○ぶどう</li> <li>○シャインマスカット、ピオーネ、巨峰、甲斐路</li> </ul>	<p>【ポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①CMのロケ地でも使われる程美しい伊奈ヶ湖のほとりで木々に囲まれながら森林浴</li> <li>②小鳥のさえずりや風の音でリラックス</li> <li>③初心者から上級者まで優しく指導して下さる地元で人気のヨガ講師</li> </ol>	<p>【ポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①300年の歴史と伝統を誇る瓦作り</li> <li>②若草瓦会館が通常募集しているメニューでは体験できない瓦食器作り</li> <li>③自分だけのオリジナル作品を丁寧な指導のもと作成</li> </ol>	<p>【ポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大正末期から続く老舗菓子屋</li> <li>②フルーツ狩りで採った新鮮なフルーツを使ったケーキとゼリー作り</li> <li>③良い素材や自分が気に入ったものしか使わない品質へのこだわりが生む絶品の味</li> </ol>	<p>【ポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①明治30年代創業の老舗菓子屋</li> <li>②南アルプ市産の旬の果物を使用したどらやき作り</li> <li>③フルーツ狩りで採った新鮮なフルーツも一緒に味わうとオリジナルのどらやきに変身</li> </ol>
こんな人	<p>【職人歴】</p> <p>35年</p> <p>【栽培のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲料水とサラブレッドの牛糞堆肥を使用</li> <li>・低農薬栽培</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ツーリングが大好き</li> <li>・面白いことにはほとんど挑戦する</li> <li>・気さくで優しい町の人気者</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>35年</p> <p>【栽培のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・細かな手入れの徹底</li> <li>・新品種を取り入れるため規模を拡大</li> <li>・低農薬栽培</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・登山とマラソンが大好き</li> <li>・商工会の完熟フルーツマスター、市の認定農業者に認定</li> <li>・果物栽培の裏側を熱く語るスペシャリスト</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>70年</p> <p>【栽培のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・EM菌ぼかし堆肥を使用</li> <li>・低農薬栽培</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨県農村女性アドバイザー、南アルプス特産品企業組合・ほたるみ館の代表理事を務める</li> <li>・野菜栽培にも熱心な頼れる町のお母さん</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>14年</p> <p>【得意なポーズ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・木のポーズ</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市内外のヨガ教室で多数講師を務める</li> <li>・インドへ多数渡り修行を行う</li> <li>・参加者を大地と一つになる感覚へと誘う</li> <li>・南アルプス市を代表する健康美の代名詞</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>6年</p> <p>【得意な技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・彩色</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2011年から若草瓦会館の館長を務める</li> <li>・山梨に惚れ込んで九州から移住</li> <li>・市内でも数少ない鬼面の鬼瓦を作る鬼師</li> <li>・瓦の伝統を紡ぐ若き伝道師</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>42年 (つるや3代目店主)</p> <p>【得意なお菓子】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和洋折衷なお菓子</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨県菓子組合副理事を務める</li> <li>・自称人見知り</li> <li>・お菓子はもちろん人柄が好かれメディアに引っ張りだこな人気者</li> </ul>	<p>【職人歴】</p> <p>20年(松の屋4代目店主) 60年(松の屋3代目店主)</p> <p>【得意なお菓子】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・代々伝わるどらやき</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学生や外国人を対象とした食育活動を積極的に実施</li> <li>・お店には芸能人のサインが多数</li> <li>・町の優しいお兄さん</li> </ul>
南アルプス人から一言	南アルプスの扇状地で育った甘い果物を是非、食べに来てください！楽しんで帰ってください！	『旬』を味わってください！あなたの好きな果物を見つけに来てください！	EM菌ぼかし堆肥を使って栽培した糖度が高い果実を食べに来て下さい。今回はフルーツと野菜収穫を楽しんで、次回はほたるみ館のジャム作りに来てください！	大自然に囲まれて、日常のすべてから解放された自分と向き合う森林ヨガ。至福の時間をぜひ一緒に楽しみましょう！	瓦粘土に触れることができる機会はなかなかないと思います。体験を通じて瓦の素晴らしさに少しでも触れてください！	旬なフルーツを使って美味しいケーキを作ってみませんか？季節感を出した和洋折衷でオールマイティなお菓子を承っています。	南アルプスの果物を使用したどらやきはここでしか食べられません。焼き立てを食べられるのはこの企画だけです！