



東京駅 ————— 赤湯駅 ————— 白鷹(荒砥駅)
 【山形新幹線/2時間30分】 【フラワー長井線/50分】

新潟駅 ————— 坂町駅 ————— 今泉駅 ——— 白鷹(荒砥駅)
 【白新線／1時間】 【米坂線／1時間30分】 【フラワー長井線／30分】

東京——福島JCT—福島大笹生IC—米沢北IC—南陽高畠IC—白鷹
【東北自動車道/3時間30分】 【1分】 【東北中央自動車道/30分】 【18分】 【R113・R287/35分】

仙台 ————— 山形蔵王I.C ————— 白鷹
 【山形自動車道／40分】 【R348／35分】

新潟 ————— 長井 ————— 白鷹
 【日本海東北道 荒川胎内1.C
 ~R113/2時間30分】 【R287/25分】

白鷹町商工観光課〈西置賜郡白鷹町大字荒砥甲833／TEL.0238-85-2111〉

しらたか、
いいところ。
体験BOOK



四季折々の豊かな自然を感じる町で 里山のいいところ、体験しませんか。 ようこそ、白鷹へ。

遙かに望む白鷹山。三方を山々に囲まれ、自然の美しい風景が広がる白鷹町。悠久の時の中で育まれた風土が、この町には息づいています。ときには日常を離れて、のどかな暮らしを体験しませんか。



年間 体験スケジュール

体験名	体験期間	掲載ページ
そば打ち	通年	▶04P・13P
郷土食づくり	通年	▶05P・12P
竹細工・わら細工	通年	▶05P
和紙人形づくり	通年	▶07P
紅花染め	通年	▶09P・10P
機織	通年	▶09P
いちご狩り	3月上旬～5月中旬	▶11P
農作業	4月上旬～11月上旬	▶13P・15P
パラグライダー体験 チャレンジコース	4月中旬～10月下旬	▶11P
パラグライダー体験 タンデム体験コース	4月中旬～10月下旬	▶11P
パラグライダー体験 チャレンジ&タンデム	4月中旬～10月下旬	▶11P

(体験料金は平成31年1月現在のものです。変更の場合もありますので、詳細はお問い合わせください)

体験名	体験期間	掲載ページ
陶芸	4月上旬～12月上旬	▶08P
深山和紙すき	4月～12月	▶06P
山菜採り	5月上旬～6月下旬	▶13P・15P
たけのこ採り	6月上旬～6月下旬	▶12P
さくらんぼ狩り	6月中旬～7月上旬	▶05P
紅花摘み	7月上旬～7月下旬	▶09P・10P
餅つき	12月～3月上旬	▶04P

いきいき深山郷のどか村

築160年の養蚕農家を移築したのどか村では、お食事はもちろん宿泊施設としてのご利用も可能です。

【問い合わせ先】いきいき深山郷のどか村

〒992-0776 白鷹町大字深山2537 TEL・FAX／0238-85-0380

● 営業時間／10:30～14:00 ● 定休日／火曜日(臨時休業あり)

■ 宿泊／趣ある古民家で素朴であたたかい田舎料理をご満喫ください。[1泊2食付]6,500円(税別)～

宿泊
可能



そば粉からつくります!

そば打ち体験

水まわし、こね、伸ばし、切り方を体験し、できあがったものは茹でて試食できます。

- 最大催行人数／10～12人 ● 最小催行人数／4人
- 料金／1人 1,300円～ ● 所要時間／1時間30分

体験可能時期
5月～10月
10日前までの
要予約



餅つき体験

檜の大きな臼と杵を使って餅つきができます。つきたてのお餅は、あんこ、納豆、雑煮の3種類の食べ方でお楽しみいただけます。漬物や大根おろしなど、小鉢もつきます。

- 最大催行人数／15人 ● 最小催行人数／4人
- 料金／1人 1,500円～※前日からキャンセル料が発生します。 ● 所要時間／1時間30分

体験可能時期
12月～3月上旬
7日前までの
要予約

竹細工・ わら細工体験

竹とんぼや竹器、わらじづくりなどを体験していただけます。



初めての作業にドキドキ♪

- 最大催行人数／5人
- 最小催行人数／2人
- 料金／1人 1,000円～
- 所要時間／1時間～

体験可能時期
通年
10日前までの
要予約



《わら細工》

郷土食づくり 体験

笹巻き、干し柿、漬物など季節折々の懐かしい食の体験。



懐かしくておいしい!!

- 最大催行人数／10人
- 最小催行人数／4人
- 料金／1人 1,000円～
- 体験各要問合せ

体験可能時期
通年
10日前までの
要予約



《笹巻き》

わらび採り 体験

近くのわらび園でわらび採り。お持ち帰りも可能です。



自然の恵みをたっぷりと。

- 最大催行人数／10人
- 最小催行人数／2人
- 料金／1人 2,000円～
- 所要時間／1時間～

体験可能時期
5月下旬
5日前までの
要予約



さくらんぼ狩り

赤く実ったさくらんぼのもぎとり体験ができます。お持ち帰りも可能です。時期により品種が異なります。



- 最大催行人数／10人程度
- 最小催行人数／4人
- 料金／1人 1,500円～
- 所要時間／1時間～

体験可能時期
6月中旬～7月上旬
5日前までの
要予約

深山和紙振興研究センター



その起源は450年前。上杉藩の御用紙として都でも用いられていたという伝統の和紙。古来より伝わる手漉きを体験してみませんか。

【問い合わせ先】白鷹町深山和紙振興研究センター(担当:高橋恵)

〒990-0776 白鷹町大字深山2527 TEL・FAX/0238-85-3426

● 営業時間/9:00~17:00(体験は10:00~17:00)

● 定休日/不定休



和紙づくりにチャレンジ♪

和紙すき体験

450年の歴史ある深山和紙。世界で1枚の自分だけの深山和紙をすくことができます。



- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人800円
- 所要時間/1人30分~

体験可能時期

4月~12月

2週間前まで
要予約



世界にひとつだけの絵を。

絵つけ体験

24cm×27cmの色紙大の和紙に、染色した原料の楮(こうぞ)で好きな絵や模様を描けます。



- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人800円 ● 所要時間/30分

体験可能時期

4月~12月

2週間前まで
要予約

白鷹人形研究会



綿を芯にして深山和紙でくるんだしらたか人形。その和紙の質感をいかした作品には、手づくりの優しさとぬくもりがこもっています。

【問い合わせ先】白鷹人形研究会(担当:吉田博子)

〒992-0776 白鷹町大字深山1966 TEL/080-2814-6968

● 営業時間/10:00~15:00

● 開館日/5月~10月:水曜・日曜、11月~4月:水曜のみ《要相談》

和紙花(花束、コサージュ)

準備している材料で、花、枝、葉をつくり、組み立てて花束、コサージュに仕上げます。着物用に加工した深山和紙で花をつくります。やわらかく、やさしい和紙花ができあがります。



- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人1,000円
- 所要時間/1時間30分~2時間

体験可能時期

通年

2週間前まで
要予約



結びびな

準備している材料で、頭、着物、袴を使って人形の形につくり、台紙にはります。所要時間は1時間30分から2時間。人形用に加工した深山和紙を使い、ひもを結ぶようにしておひな様をつくります。やさしく、かわいい1対の壁掛け用のおひな様になります。

- 最大催行人数/15人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人1,000円
- 所要時間/1時間30分~2時間

体験可能時期

通年

2週間前まで
要予約

まるちゃん人形

発泡スチロールの頭と胴体に、着物を着せます。頭も和紙の髪の毛を付けます。所要時間は1時間30分~2時間。深山和紙を人形用に加工した風合いある紙の着物を着た人形はとてもかわいいです。



- 最大催行人数/15人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人1,300円
- 所要時間/1時間30分~2時間

体験可能時期

通年

2週間前まで
要予約

深山焼 深山工房つち団子

のどかな里山に囲まれた深山工房で、のんびりと自分だけの湯のみや茶碗をつくってみませんか。

※焼き上がりまでは1ヶ月半～2ヶ月程度かかります。作品は梱包して、宅配便の着払いで送らせていただきます。

【問い合わせ先】深山焼 深山工房つち団子(担当:金田利之)

〒992-0776 白鷹町大字深山2530 TEL/090-2955-1939

● 営業時間/9:00～17:00 ● 定休日/不定休



陶芸体験 手びねり

陶芸の基本の手びねり技法。湯のみ、マグカップ、小皿などをつくります。作品は、1人2個までつくれます。出張陶芸教室も行います。



- 最大催行人数/70人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/[粘土500g使用]1人1,700円
- ※団体割引料金(30名様以上)1人1,200円、(50名様以上)1人1,000円、(20名様以上)1人1,500円
- 所要時間/1時間30分

体験可能時期

4月上旬～12月上旬
2～3日前まで
要予約

陶芸体験 電動ロクロ

湯のみ、ごはん茶碗、小鉢など自由につくれます。電動ロクロで何個かつくっていただき、その中から焼成したいものを選びます。



- 最大催行人数/3人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/[ロクロの基本]の指導料(マンツーマンで指導)1人2,200円
- ※作品には別途に、高台仕上げ、焼成料金が必要です。
- 粘土 500g使用 1,100円、1kg使用 2,200円
- 所要時間/1時間

体験可能時期

4月上旬～12月上旬
2～3日前まで
要予約

陶芸体験 絵付け

絵付け体験 陶芸用絵の具で、素焼きの湯のみ茶碗、お皿に好きな絵や模様を描きます。誰でも簡単にできます。

- 最大催行人数/30人程度 ● 最小催行人数/1人
- 料金/湯のみ茶碗1,700円、5寸皿2,200円
- 所要時間/15分～1時間

体験可能時期

4月上旬～12月上旬
2～3日前まで
要予約

陶芸体験 登り窯

本格的な登り窯で焼く作陶ワークショップです。詳しくはホームページをご覧ください。<http://www.dango-miyama.sakura.ne.jp>

はな 紅花の館



その昔、山形に富を招いた紅の花。染料として珍重された紅花を用いた染め物のほか、その収穫も体験できる人気の施設です。

【問い合わせ先】紅花の館(担当:今野正明)

〒992-0821 白鷹町大字十王1707-1 TEL・FAX/0238-85-1883

● 営業時間/9:00～17:00 ● 定休日/不定休

紅花染め体験

伝統の紅もちで染め上げる、本物の紅花染めをご体験ください。



体験可能時期

通年

2日前までの
要予約

- 最大催行人数/40人 ● 最小催行人数/3人
- 料金/ハンカチ(絹)1人1,500円、ハンカチ(綿)1人1,300円
- 所要時間/1時間～1時間30分

紅花摘み体験

おもひでぼろぼろ、紅花摘み体験。なお、紅花摘みを本格的に手伝ってくださる方には、1kgにつき、1,000円を差し上げます。

- 最大催行人数/70人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1人 500円 ● 体験時間/8:00～17:00
- 所要時間/30分～

体験可能時期

7月上旬～7月下旬
当日まで
要予約

小松織物工房



板締め絣、北限の絣の白鷹紬、白鷹お召。その伝統の技と心にふれてみませんか。

【問い合わせ先】小松織物工房(担当:小松寛幸)

〒992-0821 白鷹町大字十王2200 TEL・FAX/0238-85-2032

● 営業時間/10:00～16:00 ● 定休日/日曜・祝日

機織体験

点と線が正確に絡み合い、やがて鮮やかな模様を浮かびあがらせてます。



体験可能時期

通年

3日前まで
要予約

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/しおり、コースター1,000円～ ● 所要時間/1人15分～30分程度

紅花染め体験

本物の国産紅餅を使った紅花染め。白鷹町ならではの体験です。

体験可能時期

通年

1週間前まで
要予約

- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/ハンカチ、ストール等1,200円～4,000円程度
- 所要時間/1人30分から1時間程度

鷹野湯温泉 パレス松風

白鷹町を見渡すことのできる大浴場、手つかずの自然が残る山里の景色が自慢の温泉宿泊施設。

【問い合わせ先】鷹野湯温泉パレス松風(担当:中川)

〒992-0821 白鷹町大字十王5687-8 TEL/0238-85-1001 FAX/0238-85-1005

● 営業時間/10:00～20:00 ● 定休日/偶数月の第二火曜

宿泊/旬の地元素材を使ったお料理と白鷹を一望できる温泉をお楽しみください。[1泊2食付]8,000円～

宿泊可能

散策体験

宿泊施設のあるふるさと森林公園にて、遊歩道2コースを自由に歩いてお楽しみください。

- 料金/無料 ● 大平山コース1.6km 笠松山コース1.2km
- 所要時間/約30分

体験可能時期

4月～11月
予約不要

やまかいべに さと 山峡紅の里

紅花生産量の県内シェア6割を誇る【日本の紅(あか)をつくる町】白鷹町の取り組みの拠点施設として、生産拡大に取り組んでいます。

【問い合わせ先】日本の紅(あか)をつくる町推進拠点施設 山峡紅の里

〒992-0821 白鷹町大字十王4068番地2 TEL/0238-85-2102

● 営業時間/9:00～17:00 ● 定休日/土日祝日(予約があれば体験可能)

紅花染め体験

ハンカチやストールを紅花で染める体験ができます。『日本の紅(あか)をつくる町』で、世界で一枚の作品を作りませんか？

- 最小催行人数/5名以上でお申込みください
- 料金/ハンカチ1,200円～、ストール4,000円～ ※5日前までご予約ください。土日祝日について、施設は定休日となりますが、体験予約があれば開館いたします。

体験可能時期

ストールは
冬期間のみ

白鷹町観光協会

日本の紅(あか)をつくる町で紅花摘み体験をグループやご家族で楽しんでみませんか？

【問い合わせ先】白鷹町観光協会

〒992-0831 白鷹町大字荒砥甲1296-1 TEL/0238-86-0086 FAX/0238-86-0087

● 営業時間/8:30～17:15 ● 定休日/土曜・日曜・祝日

紅花摘み体験 猫の手隊

紅花摘みの時期は猫の手も借りたい忙しさ。毎年朝早くから見られる紅花摘みの光景は、白鷹の夏の風物詩となっています。

- 最大催行人数/40人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1人 500円(手袋、長靴、はけなどを貸します/10名分)
- 体験時間/5:00から17:00まで 1kgにつき1,000円を差上げます

体験可能時期

7月上旬～7月下旬
開花時期によりますので
詳細はお問い合わせ
ください

どりいむ農園直売所 いちご園

あたたかなハウスの中で、真っ赤に熟したいちごが食べ放題♪採れたてのいちごの味は感動ものです！

【問い合わせ先】有限会社 どりいむ農園

〒992-0841 白鷹町大字畔藤9053-30 TEL/0238-85-2922 FAX/0238-85-2927

● 営業時間/9:00～18:00 ● 定休日/無休

いちご狩り

いちご狩り、食べ放題。完熟したいちごを好きなだけ食べてください!!

- 最大催行人数/1日当たり30人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/大人(中学生以上)1,500円(税込)、小学生1,200円(税込)、幼児800円(税込)、3歳未満300円(税込)
- 体験時間/期間中 土日のみ13:30～14:00の30分間

体験可能時期

3月上旬～5月中旬
前日まで
要予約

トントんとんびパラグライダースクール

お気軽にパラグライダーの浮遊感を体験。パラグライダーは腕力のない女性やお子様でも気軽に体験できます。

【問い合わせ先】トントんとんびパラグライダースクール(担当:校長 植木 亨)

〒992-0802 白鷹町大字中山2523-6 白鷹スカイパーク

TEL/0238-87-2500 又は 090-2796-9773

● 営業時間/9:00～17:00 ● 定休日/金曜日(悪天時)

チャレンジコース

緩やかな斜面を利用したパラグライダー体験。風に向かって軽く走ると体が持ち上げられ、空中へ。半日でフワリと浮く感覚を体験できます。

- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1人 6,500円 ● 所要時間/1時間～2時間

体験可能時期

4月中旬～10月下旬
1週間前まで
要予約

タンデム体験コース

インストラクターと二人乗りで高度差500mのフライトを体験。眼下に広がる雄大な景色を見ながらのフライトは感動的な体験です。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1人 10,000円 ● 所要時間/40分～

体験可能時期

4月中旬～10月下旬
1週間前まで
要予約

チャレンジ&タンデム

午前中チャレンジコース体験した後、タンデムフライトにチャレンジ。高高度からの空中散歩は一生忘れないほどの感動を味わうことができます。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1人 15,000円 ● 所要時間/1.5時間～2時間

体験可能時期

4月中旬～10月下旬
1週間前まで
要予約

農家民宿 山野草



笹巻きづくりやそば打ち体験、そしてたけのこ採りなど。さまざまな田舎の日常を楽しめる、とてものどかな農家民宿。

【問い合わせ先】農家民宿 山野草(担当:佐藤良司)

〒992-0802 白鷹町大字中山2537-92 TEL/0238-87-2018 FAX/0238-87-2043

● 営業時間/10:00~15:00 ● 定休日/無休

宿泊/標高450mの場所にある、白鷹町第1号の農家民宿。澄んだ空気と美しい自然に出会い、また料理も美味しいとの評判。[1泊2食付]6,800円~

宿泊可能



郷土食づくり体験

笹の葉の採取からはじまる笹巻きづくりや山形名物のいも煮、炊き込みご飯や漬物など季節の郷土食づくりを体験できます。しらたかの味をお楽しみください。

体験可能時期

通年

1週間前まで要予約

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人 500円 ● 所要時間/体験各要問合せ



たけのこ採り体験

たけのこを採り、その場で煮て持ち帰れます。大きな釜で煮る光景も必見です。大自然に囲まれた中で、体を動かしてみましょう。おいしいたけのこがいっぱい採れます。



体験可能時期

6月上旬~6月下旬

1週間前まで要予約

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人 300~500円 ● 所要時間/1時間

山菜採り体験

山菜は、わらび、うど、こしあぶら、たらの芽など、いろいろな種類を採ることができます。いろんな山菜を採って、その場で天ぷらなどで食べられます。ご自分で採った山菜はお持ち帰りできます。



体験可能時期

5月上旬~6月下旬
3日前まで要予約

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人 500円 ● 所要時間/2時間



そば打ち体験

昔からこの地域で栽培されているそば粉を使って、十割のそばを打つことができます。自分で打ったそばの味は特別おいしい! そば粉100%のそばを食べてみてください。

体験可能時期

通年

1週間前まで要予約

- 最大催行人数/5人 ● 最小催行人数/3人
- 料金/1人 1,000円 ● 所要時間/1時間30分

農作業体験

季節に合わせて、さまざまな農作業を体験していただけます。自分でやってみたい仕事を選ぶことができますので、いい汗を流してください。



田舎ならではの思い出づくり!

体験可能時期

4月上旬~11月上旬

3日前まで要予約

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/5人
- 料金/1人 500円 ● 所要時間/体験各要問合せ

353黒鴨

築120年の古民家を改修したゲストハウス。海外からの人と日本人の人の交流の場として、カフェを併設。地元の人との交流もぜひ。

【問い合わせ先】353黒鴨 (taseair@aol.com)

〒992-0775 白鷹町黒鴨353 TEL/090-4273-3423

● 定休日/毎週月曜日※宿泊者がいる場合は休みなし

● 料金/1泊3,000円(3泊から受付)※シーツ代1,000円。冬期間は別途暖房料がかかります。

■ フラワー長井線鮎貝駅、荒砥駅までの送迎あり



宿泊可能

座禅の会 (黒鴨、曹洞宗蔵高院にて)

住職の指導、事前レクチャーの後座禅を体験。初心者には楽に座禅を組めるよう指導。経験者には希望の時間で実施。

- 最大催行人数/20人 ● 最小催行人数/5人
 - 料金/2,000~3,000円 ● 所要時間/1~2時間
- ※キャンセルは2日前まで半額、それ以降は全額

体験可能時期
季節問わず
7日前まで
要予約

頭殿山トレッキング

所要時間約5時間のトレッキング。昼食、飲料水、雨具、帽子、防寒具、トレッキングシューズを持参ください。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/4人
 - 料金/4,000円 ● 所要時間/5時間
- ※キャンセルは2日前まで半額、それ以降は全額

体験可能時期
春、夏、秋
7日前まで
要予約

ホテル鑑賞会

鮎貝堰に生息するホテルを見ながら、夏の訪れを楽しむ。珈琲、ビールなど飲み物付き。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/1人
- 料金/1,000円

体験可能時期
6月下旬
前日まで
予約

テント張ってキャンプ体験

アウトドアの活動はキャンプが基本。晴れても雨が降っても楽しい。外での食事や夜の会話がまた楽しい。たまには現代社会から離れた生活を体験してはいかが。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/2人
 - 料金/1泊5,000円~2泊8,000円
- 小学生以下は半額
※食料、テント、寝袋などは用意します。
※キャンセルは3日前まで半額、それ以降は全額

体験可能時期
夏、秋
7日前まで
要予約

屋外芋煮会

山形名物芋煮会。本来は河原で実施された秋の風物詩。アウトドアでやる芋煮はまた格別。自然の風景を楽しみながらいかが。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/4人
 - 料金/3,000円 ● 所要時間/3時間
- ※キャンセルは3日前まで半額、それ以降は全額

体験可能時期

春、夏、秋
7日前まで
要予約

レベル別スキー教室

冬の楽しみ、スキー。レンタルのカービンゲスキーで楽しみましょう。初心者には近くの白鷹スキー場で上級者は蔵王温泉スキー場で。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/4人
 - 料金/4,000~8,000円
- (送迎あり、食事、レンタル料、リフト代別)
※キャンセルは3日前まで半額、それ以降は全額

体験可能時期

冬(平日または終日)
7日前まで
要予約

サイフォン珈琲教室

珈琲好きならば一度はサイフォンに挑戦。珈琲の味を求めて集中。これだけでも会話弾むことになります。あなたもマスターに。

- 最大催行人数/10人 ● 最小催行人数/2人
- 料金/1,000円

体験可能時期

いつでもどうぞ
前日まで
予約

季節の農業体験

季節ごとの農業体験。春はワラビなど山菜採りや野菜の植え付け、裸足で田植え。夏から秋は野菜の収穫や稲刈りをして、ふるさとの味を楽しめます。

- 最大催行人数/10~20人 ● 最小催行人数/2~5人
 - 料金/1,500~3,000円
- ※ワラビ採りは春、田植えは5月上旬、稲刈りは10月初旬
※キャンセル料や期日、持ち物については要問合せ
※体験内容により、人数、料金は異なります。詳細はお問い合わせ下さい。

体験可能時期

春、夏、秋
7日前(ワラビ採りは
2日前)まで要予約

くらしnoie 蔭mabushi

2019年春頃オープン予定。食事は提供ではなく、ゲストさんみんなで作ってみんなで食べるスタイルです。

【問い合わせ先】

ウェブサイト(mabushi.jp)からメールにて承ります

〒992-0802 白鷹町中山830

● チェックイン時間/15:00~19:00

● 料金/一泊6,000円(2食分の食材費込み)※その他各種割引有



宿泊可能