楽しく、美味しく！
地域の先生に教わる、農産物加工体験

ゆうきの里では、笹巻き作りやそば打ちなど、安全な地域特産の農産物加工体験ができます。地域の人達と楽しく、ご自身の手作りによるゆうきの里の味覚を体験してみませんか？

Let's try!

農産物加工体験メニュー

・各体験とも、**5名様以上からの予約制**となります。5名様未満や、団体で大人数のお客様はご相談ください。
・体験料金はお1人様税込の金額です。
・体験にはエプロン、手拭い等をお持ちください。

味噌

・所用時間：3時間
・成 果 品：5kg
2,800円 冬期

無農薬の大豆と無農薬米で作った糀を自然塩で仕上げる、本物の「味噌」つくりを学んでみませんか。

味噌もち

・所用時間：2時間
・成 果 品：1kg
1,800円 冬期

昔なつかしい「こだわりのみそ餅」を手作りしてみませんか。

とうふ

・所用時間：2時間30分
・成 果 品：2丁・おから料理
1,100円 夏期

無農薬の2種類の大豆（秘伝豆・紅大豆）から豆乳をつくり、2種類の豆腐とおから料理をつくります。

笹巻きとゆべし

・所用時間：2時間
・成 果 品：笹巻き8個・ゆべし8個
2,000円 通年

歴史ある伝統料理を地元の母ちゃんから学んでみませんか。

中華ちまき

・所用時間：2時間
・成 果 品：8個
1,500円 冬期

笹で包んだちょっと変わった中華ちまき。地元産のもち米を使用しています。

焼肉のたれ

・所用時間：3時間
・成 果 品：2ℓ
2,700円 冬期

美味しいりんごを材料に「こだわりの焼肉のたれ」を自分で作ってみませんか。

そば打ち

・所用時間：2時間
・試食後お持ち帰り
2,000円 通年

そば粉 100％のそば（500g）を打って試食します。

白菜キムチ

・所用時間：2時間
・成 果 品：800g
1,500円 冬期

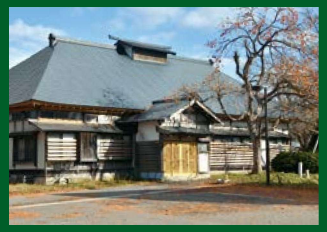
美味しい白菜を材料に「こだわりの白菜のキムチ」を作ってみませんか。

その他お菓子づくりメニューもあります。体験内容の詳細についてはご相談承ります。

※写真はイメージです。

230年以前の民家を保存。
和田民俗資料館・楽集館

研修・団らん



様々な交流の場としてご利用いただけます！
キッチンも完備しており、大人数での研修や団らんの場としてお使いいただけます♪

お問合せ　ゆうきの里・さんさん

〒992-0261
山形県東置賜郡高畠町大字上和田1282
TEL.FAX. 0238-58-3060
https://takahata.info/sansan
E-mail sansan@takahata.info

令和８年７月１日改定版

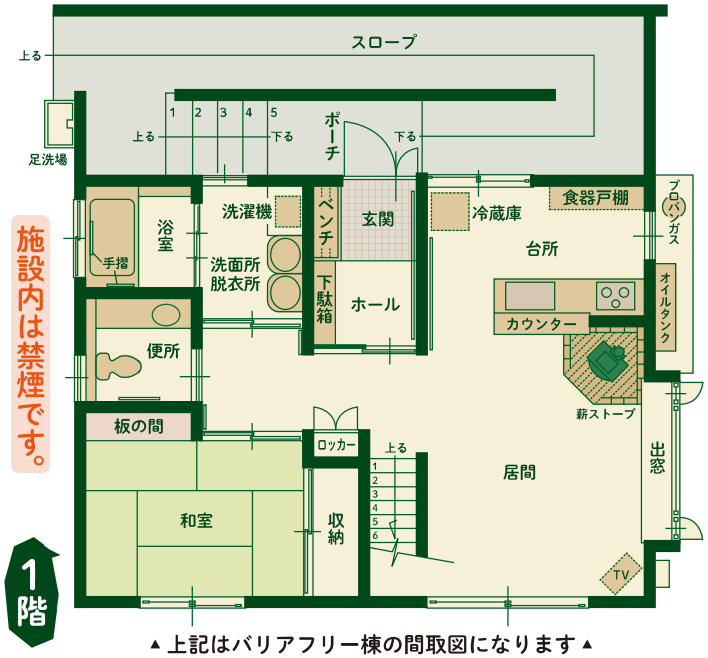
たかはた
ゆうきの里さんさん
YUKI no SATO SANSAN

ログハウス風コテージで宿泊

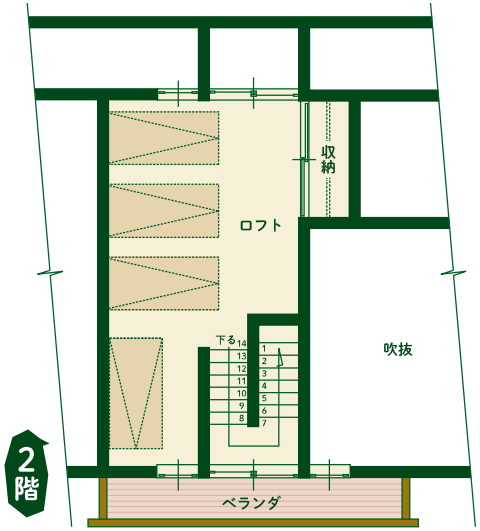
杉木をふんだんに活かした、ログハウス風コテージ。

全棟 Wi-Fi 完備

和田の杉材を使い、地元の匠が技を駆使して仕上げました。窓からは豊かな田園風景が広がります。ゆったりとした、自由で気ままな時間をお過ごしください。



▲上記はバリアフリー棟の間取図になります▲



BBQも楽しめます!

ご利用料金表

1棟への宿泊人数

- 標準棟 …… 2棟(定員6名)
- バリアフリー棟 …… 1棟(定員7名)

区分	利用人数	基本料金（1棟あたり）	チェックイン	チェックアウト
宿泊	4人まで	18,000円 (20,000円)	15:00	翌朝 10:00
日帰り	10人まで	7,000円 (8,000円)	10:00	15:00

※()内は繁忙期料金…4/28-5/6、7/15-8/31

チェックインはご相談承ります。(最終チェックインは17:00となります)

4人を超える場合一人ごとに基本使用料に1,500円を加算した額となります。(繁忙期は2,000円)

小学生未満については宿泊人数に含みません。

※未成年の方は保護者同伴でご利用ください。

▶ペットの同伴はご遠慮ください◀

早着・遅立をご希望のお客様は、1時間につき1棟2,000円 (繁忙期は2,500円)

● 幼児用布団一式　1,500円

バーベキューコンロ使用料 1,500円

鉄板・網・トング・ヘラ付き

※食材は各自でご準備ください

※着火剤、木炭販売有り

お食事（5日前まで要予約5名様～）

……朝食 800円(税込)～

……夕食 1,700円(税込)～

地元の新鮮な野菜等の食材を使用したお料理です

原則、自炊型で素泊り方式となります。
必要と思われる調理器具・お風呂・洗濯機は備えております。

アメニティグッズはご持参ください。
（バスタオル・タオル・歯ブラシ・寝間着など）

夜間、管理人は不在となります。

12/28～1/4まで休館です。

※令和8年7月1日改定