

ぶる博

2018年3月4日⑩→4月8日⑩

2

第二回
紀の川フルーツ体験！
ぶるぶる博覧会

遊んで、学んで、つながって。

紀の川ぶるぶるファンクラブ

紀の川ぶるぶるファンクラブは、紀の川市の魅力を発掘・発信しフルーツの輪を広げています。会員になると月2回メルマガが届いたり、「ぶるぶるファンクラブマーク」のある催しなら素敵なプレゼントや特典などが手に入ります。あなたも会員になって、紀の川市の魅力を楽しみませんか？

ぶるぶる
ファン
クラブ

入会費
年会費
無料

■ご入会方法 インターネットでお申し込み

<https://www.itm-asp.com/form/?2023>

上記 URL または右の QR コードを読み込んだ先のページで
フォームを入力してお申込みください。

■お問い合わせ先 電話：080(3846)2218(フルーツいっぱい)



紀の川市への 交通アクセス



お車の場合
大阪方面
から

大阪
阪和自動車道
和歌山 I.C.
京奈和自動車道
(有料)
または国道24号
岩出根来 I.C.
京奈和自動車道
(無料)
紀の川 I.C.
紀の川東 I.C.



お車の場合
関西国際
空港から

関西国際空港
関西空港自動車道
りんくう
県道62号
泉佐野打田線
犬鳴山
紀の川 I.C.
付近
紀の川市



公共交通
機関(電車)
の場合

天王寺駅
JR 阪和線
和歌山駅
JR 和歌山線
下井阪駅
打田駅
紀伊長田駅
粉河駅
名手駅

お車をご利用の場合

- 大阪方面から
阪和道と和歌山 I.C.～国道24号・岩出根来 I.C. 経由で約30分、または上之郷 I.C.～犬鳴山 経由で約30分
- 関西国際空港から
府県道泉佐野打田線(県道62号) 犬鳴山 経由で約30分
- 和歌山市から
京奈和自動車道(有料区間)～紀の川 I.C. 経由で約30分、または国道24号で約30分
- 橋本市から
京奈和自動車道(無料区間)～紀の川 I.C. 経由で約30分
- 海南市から 国道424号 経由で約30分

公共交通機関ご利用の場合

- 天王寺駅～和歌山駅は約45分(特急利用の場合)
- 和歌山駅から打田駅は約30分、粉河駅は約40分、名手駅は約45分
- 和歌山駅～貴志駅は約30分(和歌山電鐵貴志川線)

第二回 紀の川フルーツ体験!ぶるぶる博覧会(ぶる博2)

主催：一般社団法人 紀の川フルーツ・ツーリズム(ぶる博事務局)

後援：和歌山県/紀の川市/紀の川市教育委員会/紀の川市商工会/那賀町商工会

紀の里農業協同組合/紀ノ川農業協同組合/紀の川市観光協会/一般財団法人 青洲の里

西日本旅客鉄道株式会社和歌山支社/和歌山電鐵株式会社

最新情報は
WEBで!

【WEBサイト】<http://www.kinokawa-fruits.jp/puruhaku/>

【facebook】<https://www.facebook.com/purupuruclub.kinokawa/>



一般社団法人 紀の川フルーツ・ツーリズム

TEL：080-3846-2218(フルーツいっぱい)

〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 849-7 FAX：0736-60-1708

puruhaku@gmail.com (右のQRコードをご利用ください)



和歌山県紀の川市は、全国有数の果物産地。トップブランド「あら川の桃」をはじめ、イチジク、キウイフルーツ、柿、ハッサク、イチゴなど、年間を通して様々な果物がとれます。

私たちはこのフルーツを使つたまちおこしとして、昨年「ふる博」を開催したくさんのお客様にお越しいただきました。

そして今回「第2回紀の川フルーツ体験！ふるふる博覧会」、通称「ふる博2」を3月4日（日）～4月8日（日）の期間で開催いたします。

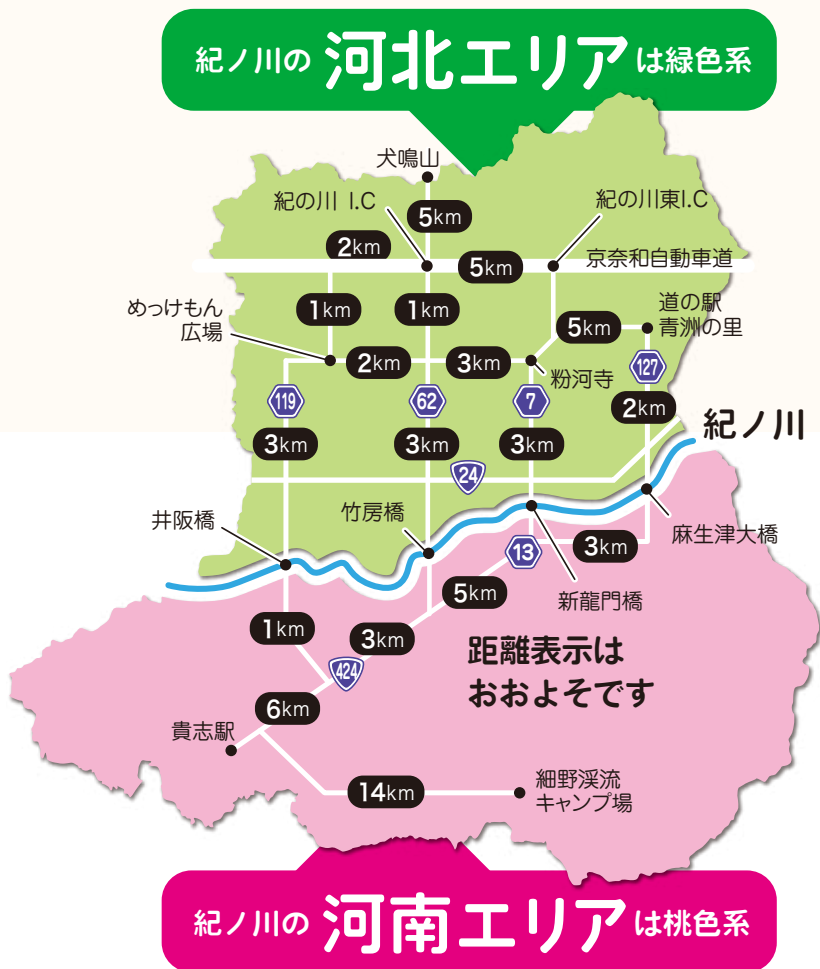
ふる博2は、1つの会場で大規模にするのではなく、市域全体あちこちで小さな催しを開催するものです。紀の川市民が企画し仕掛け人となつて、果物にちなんだ手づくりの体験催しを52種類行います。

美味しいものがあります、元気な人が居ます、素敵なお会いがあります。

紀の川市と果物を愛する気持ちを受け取ってください。

北と南で色を分けています。

・紀の川フルーツ体験！ふるふる博覧会（ふる博）は、紀の川市の体験催しを集めています。
・紀の川市はちょうど真ん中あたり、東西に二級河川「紀ノ川」が流れており、このパンフレットでは、紀の川市を南北2エリアに分けて掲載しています。



催しに参加するには 事前申込みが必要です。

2018年
2月4日(日)から
受付開始

お申込み前のご注意（参加規約より抜粋）

- ・催しの日時および内容については、予告なく変更する場合があります。
 - ・満員になると受付を締め切ります。事務局では予約できません。
 - ・最少催行人数に達しなかった催しは中止になります。詳しくは直接お問い合わせください。
 - ・お子様のみの参加には必ず保護者が同伴ください。（但し席の関係上、見学不可の場合があります）
 - ・催しごとに年齢や申込方法など条件が異なりますので、詳しくは直接お問い合わせください。
- ※そのほか、下記の参加規約をお読みください。

お申込み方法とお問い合わせ

- ・各催しに記載しているお申込み先に直接ご連絡・お申し込みください。
- ・電話予約は、対応可能な時間にお願いたします。
- ・メールおよびFAXの場合は、返信までに時間がかかる場合があります。
- ・FAX申込用紙（自筆用）は、下記QRコードでダウンロードできます。
- ・その他の予約方法の場合は、各予約方法に従ってご予約ください。

●ふる博事務局（一般社団法人紀の川フルーツ・ツーリズム内）
和歌山県紀の川市粉河849・7
電話：080(3846)2218（フルーツいっぱい！）
メール：puru@kiku@kiku.com

メール用



FAX 申込用紙



参加規約

※ご予約前に必ずお読みください

- 1 予約について**
 - ・掲載催しへの参加には、事前予約が必要な場合があります。
 - ・催しへの参加事前予約を含むは先着順となります。
 - ・応募締め切り日前に定員に達した催しについては、応募を締め切らせていただきます。
 - ・海外からの参加者は、催しの主催者（以後仕掛人）に事前にお問い合わせください。
- 2 自己責任について**
 - ・参加者は、自己の責任でプログラムに参加してください。
 - ・参加中の各催しにおける怪我や病気、盗難、事故、物品損害等については、一般社団法人紀の川フルーツ・ツーリズムおよびふる博事務局、および仕掛人は一切の責任を負いません。
- 3 催し仕掛人の指示について**
 - ・催しを行う仕掛人およびふる博事務局の指示・注意事項は必ず守ってください。
 - ・指示・注意事項を守っていただけない場合は、催しの途中であっても参加をご遠慮いただく場合があります。また、その場合返金は行いません。
- 4 法令の遵守について**
 - ・国などの定める法令・条例を遵守してください。
 - ・屋外での催しでは、道路交通法・交通ルール・マナーを守ってください。
 - ・未成年者の場合、飲酒を伴う催しへの参加はご遠慮ください。飲酒運転は法律で禁じられています。
- 5 料金及び参加制限**
 - ・参加費は、当日催し場所でお支払いください。
 - ・参加費はすべて消費税込価格です。催しにより、大人料金・子ども料金・組料金などがあります。
 - ・催しによって異なる設定がある場合は、催しの詳細ページをご覧ください。

- 6 催しの中止及び催し内容の変更**
 - ・最少催行人数に達しなかった催しは中止いたします。（最少催行人数の未達）
 - ・催しの内容や日時については、予告なく変更する場合があります。
 - ・急な天候の悪化などにより催しの開催を中止、又は内容を変更する場合があります。
 - ・天候や他の理由により催しを中止する場合は、仕掛人から予約した参加者にご連絡いたします。
- 7 服装・持ち物について**
 - ・各催しに適した服装で参加ください。
 - ・屋外の催しについては、スニーカーやトレッキングシューズなど歩きやすい履き物などで参加ください。
 - ・屋外の催しでは、防寒具や雨具等をご持参ください。
 - ・万に備えて、健康保険証や常備薬などをご用意ください。
- 8 飲食について**
 - ・食料アレルギーがある場合は、予約時および当日スタッフにお申し出ください。
- 9 キャンセルについて**
 - ・やむを得ずキャンセルをする場合は、必ず前日まで各催しの仕掛人にご連絡ください。
- 10 著作権・肖像権について**
 - ・各催しで撮影する写真、動画などは、記録およびホームページやSNS、雑誌等に使用する場合があり、その旨をご了承ください。
- 11 その他について**
 - ・次に該当する場合は、仕掛人およびふる博事務局などの判断により、催しへの参加をお断りする場合があります。
 - ・他の参加者又は会場近隣住民などに対する迷惑行為があった場合
 - ・催しへの参加が不適切であると認められた場合

体験催し一覧

毎日の体験催しをまとめました。

一回限り 5回未満 複数回開催

3月4日(日)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
11	フルーツとタロットでリフレッシュ	17
12	本格的なオリジナル行灯づくり	17
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
35	ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当	31
36	心も身体もクリーンに浄化	31
37	「朝採り」いちごの収穫体験	32

3月5日(月)

3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
12	本格的なオリジナル行灯づくり	17
15	朝ウォーキングと健康朝ご飯	19
16	農家のフルーツデイナーショー	19
17	フルーツ入りコンニャクづくり	20
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
38	いちごづくし旅(電車・収穫・大福)	32
39	あら川の桃のジャムづくり体験	33
42	フルーツのうたを一緒に歌おう	34

3月6日(火)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
9	旅するカフェの限定スイーツ	16
13	ぶるぶる色のフルーツコースター	18
14	癒やしのヨーガ+シンキングボウル	18
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
36	心も身体もクリーンに浄化	31

3月7日(水)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15

10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
11	フルーツとタロットでリフレッシュ	17
18	フィードトレインで春の思い出	20
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
35	ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当	31
36	心も身体もクリーンに浄化	31
40	マイロケットストロップをDIY	33

3月11日(日)の続き

3月8日(木)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
42	フルーツのうたを一緒に歌おう	34

3月9日(金)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
36	心も身体もクリーンに浄化	31

19	ナイフ1本でフルーツカッティング	21
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30

3月13日(火)の続き

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
19	ナイフ1本でフルーツカッティング	21

3月15日(木)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
41	世界でひとつの和菓子ケーキ	34
42	フルーツのうたを一緒に歌おう	34

3月13日(火)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
9	旅するカフェの限定スイーツ	16

3月12日(月)

3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
8	紀の川市の八朔でボン酢を作ろう	15
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30

3月11日(日)

1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyouma個展(ユーカーリット)	14
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
9	旅するカフェの限定スイーツ	16

3月16日 金	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	36	心も身体もクリーンに浄化	31
	41	世界でひとつの和菓子ケーキ	35
3月17日 土	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
	10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
	15	朝ウォーキングと健康朝ご飯	19
	20	第二回フルーツカルタ大会	21
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
	39	あら川の桃のジャムづくり体験	33
	41	世界でひとつの和菓子ケーキ	34

3月17日 土の続き	42	フルーツのうたを一緒に歌おう	34
3月18日 日	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	9	旅するカフェの限定スイーツ	16
	10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
	11	フルーツとタロットでリフレッシュ	17
	12	本格的なオリジナル行灯づくり	17
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
	35	ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当	31
	36	心も身体もクリーンに浄化	31
	43	食べ放題のイチゴ狩り体験	35
3月19日 月	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
3月20日 火	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12

2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
9	旅するカフェの限定スイーツ	16
13	ぶるぶる色のフルーツコースター	18
14	癒やしのヨガ+シンキングボウル	18
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
36	心も身体もクリーンに浄化	31
3月21日(水)祝		
1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
21	英語&紀の川市!	22
22	ちやぶ台1台マーケットvol.1	22
33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
44	今更聞けない!大人のマナー講座	35
3月22日(木)		
1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13

3月22日 木の続き	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	44	今更聞けない!大人のマナー講座	35
3月23日 金	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	36	心も身体もクリーンに浄化	31
3月24日 土	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	7	ハーバリウム体験とケーキセット	15
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	36	心も身体もクリーンに浄化	31

3月24日 土の続き	14	癒やしのヨガ+シンキングボウル	18
	15	朝ウォーキングと健康朝ご飯	19
	17	フルーツ入りコンニャクづくり	20
	23	みかんやレモンの苗木植え体験	23
	24	イチジクを使った新商品を披露	23
	25	フルーツ色のマフラーを織ろう	24
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30
	45	あら川の桃の摘みで農家体験	36
3月25日 日	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	9	旅するカフェの限定スイーツ	16
	10	休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ	16
	11	フルーツとタロットでリフレッシュ	17
	25	フルーツ色のマフラーを織ろう	24
	26	写真講座とフルーツ寿し	24
	27	和生大と手づくりジャムづくり	25
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	34	カゴ編みと多肉植物の寄せ植え	30

3月25日 日の続き	35	ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当	31
	36	心も身体もクリーンに浄化	31
	45	あら川の桃の摘みで農家体験	36
3月26日 月	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
3月27日 火	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13
	4	桃源郷をバラグライダーで眺めよう	13
	5	Toyoma個展(ユーカーリット)	14
	6	酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ	14
	8	紀の川市の八朔でポン酢を作ろう	15
	9	旅するカフェの限定スイーツ	16
	33	酵素ドリンクとデザート付ランチ	30
	36	心も身体もクリーンに浄化	31
3月28日 水	1	キウイフルーツすき焼き鍋	12
	2	フルーツを使ったイタリアンランチ	12
	3	お子様と一緒にデコ巻き寿司体験	13

3月28日 水 の続き

- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 46 シェフが伝授するパン作り講座 36

3月29日 木

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 28 バスケッピンボンと折り紙体験 25
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30

3月30日 金

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15

3月30日 金 の続き

- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 36 心も身体もクリーンに浄化 31

3月31日 土

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 10 休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ 16
- 15 朝ウオーキングと健康朝ご飯 19
- 19 ナイフ1本でフルーツカッティング 21
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 34 カゴ編みと多肉植物の寄せ植え 30
- 47 パソコンでフルーツクラフト 37

4月1日 日

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 9 旅するカフェの限定スイーツ 16
- 10 休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ 16

4月1日 日 の続き

- 11 フルーツとタロットでリフレッシュ 17
- 13 ぶるぶる色のフルーツコースター 18
- 19 ナイフ1本でフルーツカッティング 21
- 29 思い出の着物で粉河寺まち歩き 26
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 34 カゴ編みと多肉植物の寄せ植え 30
- 35 ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当 31
- 36 心も身体もクリーンに浄化 31
- 48 あまごを釣って焼いて食べよう 37
- 49 アートフレームづくりと鯛めし 38

4月2日 月

- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 49 アートフレームづくりと鯛めし 38

4月3日 火

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14

4月3日 火 の続き

- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 9 旅するカフェの限定スイーツ 16
- 30 八朔ソフトクリームをトッピング 26
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 36 心も身体もクリーンに浄化 31
- 49 アートフレームづくりと鯛めし 38
- 50 桃畑をドローンで空中散歩 38

4月4日 水

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 30 八朔ソフトクリームをトッピング 26

4月5日 木

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15

4月5日 木 の続き

- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 30 八朔ソフトクリームをトッピング 26
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30

4月6日 金

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう 15
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 36 心も身体もクリーンに浄化 31

4月7日 土

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット 15
- 10 休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ 16
- 14 癒やしのヨガ+シンキングボウル 18
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 34 カゴ編みと多肉植物の寄せ植え 30

4月7日 土 の続き

- 51 伝統製法の食酢と日本酒製造見学 39

4月8日 日

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋 12
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ 12
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験 13
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう 13
- 5 Toyoma個展(ユーカーリット) 14
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ 14
- 9 旅するカフェの限定スイーツ 16
- 10 休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ 16
- 11 フルーツとタロットでリフレッシュ 17
- 13 ぶるぶる色のフルーツコースター 18
- 31 旨いダッチオープンふたたび! 27
- 32 フルーツフォトジェニック 27
- 33 酵素ドリンクとデザート付ランチ 30
- 34 カゴ編みと多肉植物の寄せ植え 30
- 35 ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当 31
- 36 心も身体もクリーンに浄化 31
- 52 桃の園地で桃のコンサート 39



ぶる博2の
最新情報は
WEBサイトで
ご確認ください

オフィシャルサイト



河北エリア 集合場所マップ

集合場所と開催場所が異なる
場合がありますのでご注意ください。

一回限り 5回未満 複数回開催

- 1 キウイフルーツすき焼き鍋
- 2 フルーツを使ったイタリアンランチ
- 3 お子様と一緒にデコ巻き寿司体験
- 4 桃源郷をバラグライダーで眺めよう
- 5 Toyoma個展(ユウカリット)
- 6 酵素+フルボ酸の美肌・美髪スパ
- 7 ハーバリウム体験とケーキセット
- 8 紀の川市の八朔でボン酢を作ろう
- 9 旅するカフェの限定スイーツ
- 10 休耕地作業とチキンBBQ&ケーキ
- 11 フルーツとタロートドリフレッシュ
- 12 本格的なオリジナル行灯づくり
- 13 ぶるぶる色のフルーツコースター
- 14 癒やしのヨガ+シンキングボウル

- 15 朝ウォーキングと健康朝ご飯
- 16 農家のフルーツデイナーショー
- 17 フルーツ入りコンニャクづくり
- 18 フードトレインで春の思い出
- 19 ナイフ一本でフルーツカッティング
- 20 第二回フルーツカルタ大会
- 21 英語&紀の川市!
- 22 ちゃぶ台1台マーケットvol.1
- 23 みかんやレモンの苗木植え体験
- 24 イチジクを使った新商品を披露
- 25 フルーツ色のマフラーを織ろう
- 26 写真講座とフルーツ寿し
- 27 和生と手づくりジャムづくり
- 28 バスケットピンポンと折り紙体験
- 29 思い出の着物で粉河寺まち歩き
- 30 八朔ソフトクリームをトッピング
- 31 旨いダッチオーブンふたたび!
- 32 フルーツフォトジェニック

河北
エリア

河南
エリア

河南エリアの
集合場所マップは、
28・29ページです



1 紀の川市産キウイフルーツ使用 赤ワインベースのすき焼き鍋



地元の美味しい「料理と酒」を求めファンが多い「食楽酒むすび」から、キウイを使った一品が登場。
紀の川市産のキウイと、豚肉、キャベツ、しめじ・えのきを使った鍋で、キウイの酸味が味を引き立て、赤ワインベースのすき焼きだれとの相性はバツグンです。
すき焼きと言ってあなごるなけれ。ただ甘いだけではなく、上品に仕上げる味のバランスは店主の腕。「卵は使わずに食べて欲しい。」の一言に自信が溢れます。

期間中 17時〜22時／月曜定休（その他不定休もあります）

定員 なし（キウイフルーツが無くなり次第終了）
集合 食楽酒むすび（紀の川市東大井348）
参加費 880円（一人前）
備考 料理の準備とお席の確保がございしますので、必ず事前にご予約ください。お席の確保がございしますので、必ず事前にご予約ください。お席の確保がございしますので、必ず事前にご予約ください。

お問合せ 食楽酒むすび ☎07367833344



仕掛人・梅尾浩典（食楽酒むすび）
京都で修行した後、紀の川市で店主をしています。魚をはじめ、素材には強いこだわりを持っており、「素材を活かした、できるだけ美味しい料理を出す」ことがモットー。また、日本酒もいろいろ揃えているので、ぜひお楽しみください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話番号：0736-78-3344
(11時〜14時・17時〜21時／月曜および不定休)

2 フルーツをふんだんに使った 本格的なイタリアランチ



前回も人気を博したリストランテのランチが、さらにボリュームたっぷり登場しました。
シェフが真心込めてつくった、地元野菜サラダ、手打ちパスタ、フルーツのデザートがついた、スペシャルランチをお二人様に（デュオ）ご提供いたします。パスタはオイル・トマト・クリームベースから選べます。
ディナータイムへお越しの場合は、1名につき1,000円追加でメインをプラス。二名以上のお越しでも、もちろん利用できます。

期間中 11時30分〜13時30分／※但し月曜日を除く

定員 各10組（最少催行組数1組）
集合 アルステュオ（紀の川市深田72-1）
参加費 3,900円（1組2名分）
備考 ご予約者様のみのスペシャルランチ提供となります。内容が別途お問い合わせください。
◎ファンクラブ会員の方には「シェフのパン」を進呈
お問合せ アルステュオ ☎07367412224



仕掛人・細川弘樹（アルステュオ）
食を通して喜びと幸せを感じていただくために、選り抜いた新鮮な材料を使った豊かな味わいのイタリア料理をご提供いたしております。ディナーもございしますのでぜひお越しください。（18時〜23時）
http://www.ansdno.com

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話番号：0736-74-1224
(受付：11時30分〜13時30分／月曜定休)

3 作って楽しい！見せて嬉しい！ 女性限定デコ巻き寿司体験



キアラ弁やお寿司が大好きなお子様にも、「いちごぷるのデコ巻き寿司」はいかがですか？カラフルに彩られたデコ巻き寿司は、見た目も可愛く切るときに思わず笑顔がこぼれます。
出張教室も行っている仕掛人さんによる、簡単で美味しいデコ巻き寿司を一緒に作ります。
今回は女性のみ受付で、初心者も大歓迎。約2時間の体験の間、ご希望の方には「ワンポイント英会話レッスン」もできるそうです。

期間中 10時〜15時随時／※但し土曜日を除く

定員 各5名（最少催行人数2名 ※大人は女性に限る）
集合 デコ巻きスタジオ Make A Wish（紀の川市西三谷3412）
参加費 2,500円（大人）1,000円（4才〜小学生）
持参物 エプロン、三角巾、お持ち帰り容器、保冷剤
備考 ※ナイフを使用しますので、お子様だけの参加はご遠慮ください。必ず保護者同伴をお願いします。
※お持ち帰りはお一人1種類（4切れ程度）となります。



仕掛人・ナンシー巻き子
日本デコ巻きずし協会認定インストラクター／子ども英会話講師／高野山・九度山のバインガルトツアーガイドもやっています。楽しいこと大好き！みなさんにお目にかかれるのを心まわっています。

参加するにはご予約が必要です
お問い合わせ・お申込み方法：電話・メール
電話：090-1952-3288（10時〜15時）
メール：naomingworld1220@yahoo.co.jp

4 フルーツのまちを上空から。 桃源郷の絶景を眺めよう。



誰でも一生に一度は、鳥の目線を体験したいのでは。二人乗りのパラグライダーならば、操作は同乗のインストラクターにお任せで、初心者でも空中散歩ができます。
飛びだすのは標高300mの山の上、ゆったり流れる紀の川と、遠くは淡路島まで見えることも。風のタイミングをみてテイクオフ、ふわりと浮き出せば日頃のストレスも飛んでいきます。国内有数のパラグライダーポイントだからこそできる、希少なドキドキ感を。

期間中 9時〜12時ぐらい／※但し金曜日を除く

定員 各2名（最少催行人数1名）
集合 ユービーパラグライダースクール（紀の川市竹房391）
参加費 11,000円（保険代込）
持参物 長袖・長ズボン、手袋・軍手可必須
備考 体重40〜90kgまで（その他は要相談）
お問合せ ユービーパラグライダースクール ☎0736777088



仕掛人・村井啓太（ユービーパラグライダースクール）
ご好評をいただいているタンデム体験コースです。体験される方のはんどが初体験なので安心ください。天候や風の状態により、当日お越しいただいても飛べない場合がありますので、必ず事前に再度お問い合わせください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話：0736-77-7088
(9時30分〜18時30分)

5

「紀の川ふるふる娘」の産みの親、Toyoma展。



紀の川ふるふる娘」をデザインした「Toyoma」さんが、ふる博の期間中、「ユーカリット」にて個展を開催します。

色鉛筆で描かれた、ふんわり優しい色使いの原画を見ながら、店舗で本場イギリス仕込みのアフタヌーンティーはいかがでしょう。お天気が良い日はテラス席がおすすです。イングリッシュガーデンで、ゆったりと優しい時間を満喫して下さい。

運が良ければ、本人に会えるかも？絵について尋ねてみましょう。

期間中 11時〜18時（土曜日は朝9時から）※火・水曜日を除く

定員 なし

集合 ユーカリット（紀の川市南志野644）

参加費 なし

備考 開催期間は3月5日（月）〜4月8日（日）です。

※店舗が満員の際には、お待ちいただく場合があります。

駐車場5台／満車の場合はご遠慮ください。

ユーカリット ☎0736741708

仕掛人：Toyoma



水彩色鉛筆で絵を描いておよそ15年 紀の川市出身 京都在住。京都中心に夢降堂（屋号）で手づくり市やアートイベント、年に数回の個展を行っています。色鉛筆から始まり、木や布物へのペイント、粘土で立体などいろいろな挑戦中です。

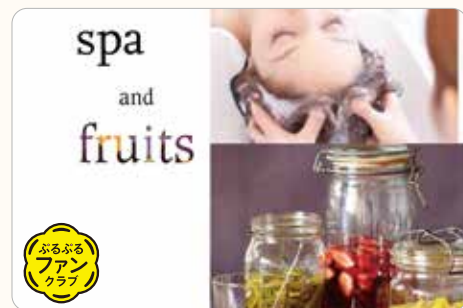
ご予約なしで参加いただけます

お申込み方法：不要

直接ユーカリットにお越しください。
0736-74-1708（火・水曜日を除く）

6

フルーツ酵素＋フルボ酸でマイナス5才の美肌・美髪スバ。



前回大好評だった「酵素スバ」がさらなる進化を遂げパワーアップ！

フルーツ酵素に、奇跡の因子と呼ばれる「フルボ酸」を配合。さらにスペシャルケアの「Before・After」をマイクロスコープで頭皮の状態を確認できます。

また、施術中にはヘッドスパニストによる「ご自宅のケア方法」の秘訣をカウンセリング。鏡を見て分かる髪の毛のツヤや肌の引き締まりが実感できます。

期間中 9時30分〜18時／月曜・第三火曜日を除く

定員 各5名（最少催行人数2名）

集合 ヘアプロデュースアライブ（紀の川市粉河9401）

参加費 4,000円

備考 駐車場あり／JR粉河駅徒歩1分（駅右側の階段を降り徒歩約3分）

◎ふるふるクラブ会員には素敵なプレゼント

お問合せ ☎0736734766

仕掛人：Hair Produce Alive



髪のカサ、美容についての知識を負けません！

ヘアプロデュースアライブでは365日傷ませない髪の毛作りをコンセプトに、カラー、ヘッドスパに力を入れております。（傷ませないプロの技術を是非感じてみてください。）

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話

電話：0736-73-4766

（受付時間：9時30分〜18時）

7

ハーバリウム体験のあとは、ケーキセットも食べて大満足!!



今人気のハーバリウムは、色とりどりのドライフラワーなどを、澄んだ液体とともに瓶詰めしたインテリアのこと。鮮やかなものから、アンティークなものなど自由自在。自分で作ったハーバリウムを眺めながら、フラワーアレンジメントの講師もしている仕掛人パティシエによる、季節の果物をたっぷり使ったシフォンケーキをいただく癒やしのひとときを楽しみましょう。

作ったハーバリウムをお持ち帰りください。

期間中の水・木・金・土曜日 ①13時〜②14時30分

定員 8名（最少催行人数2名）

集合 Cafe日和（紀の川市打田7033）

参加費 2,600円（材料代／シフォンケーキ／ドリンク込）

持参物 ハンドタオル等

備考 駐車場は6台駐車可です。当日誘導いたします。

お問合せ ☎07367601419

（12時〜18時／木・金・土曜日）



仕掛人：杉野友美（Cafe日和）／越智安奈美（anobi）

季節のフルーツやトマトを混ぜて焼いたシフォンケーキ、フルーツたっぷりのデコレーションケーキなどを提供しております。ハーバリウムの講師の越智安奈美さんに、うまく作るコツ、綺麗に見えるコツなどを教えてもらいます。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話またはメール

電話：0736-60-1419（12時〜18時／木・金・土曜日）
メール：cake_cafehiyori@yahoo.co.jp

8

日本一の生産量を誇る 紀の川市の八朔でポン酢を作ろう!!



紀の川市は八朔の出荷量が日本一です。その八朔を使って手作りポン酢を作ってみませんか？

添加物を一切使わないポン酢はアツサリと旨味たっぷり。鍋物だけでなくサラダや冷奴、そして焼き魚にと、何にでも合う美味しさです。

もちろん作ったポン酢はお土産にどうぞ。自家製ポン酢の作り方を覚えたら色んな柑橘で応用できますよ。

薪ストーブのあるお店で、ほっこりとした時間を過ごしましょう。

期間中の平日 13時〜15時30分／※但し17〜21日を除く

定員 各5名（最少催行人数2名）

集合 こかわや（紀の川市井田351）

参加費 2,000円（体験料／お土産を含む）

持参物 エプロン三角巾、飲み物など

備考 作ったポン酢はお土産をお持ち帰りいただけます。

駐車場は4台分です。満車の場合は別途誘導します。

お問合せ ☎0736733282（13時〜16時）

こかわや ☎0736733282（13時〜16時）



仕掛人：中石好美（こかわや）

地元の野菜や果物を使って、ジャム等の加工品や、お弁当屋さんを営んでいます。昔懐かしい味のお弁当は体に良いものばかり。ぜひお試しください。

日替り弁当は400円から（要予約／十魚で500円）

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話またはFAX

電話・FAX 兼用：0736-73-3282
（電話受付可能時間：13時〜16時）

9

旅するカフェで、お話し。
 ぶる博限定スイーツドリンク付。



「海外旅行が好きな方」や、「海外に行った事はないけど興味がある方」。「色々な国の話を聞いてみたい方」など、お一人様でも大歓迎！
 「ぶる博のために考えた」という、クレープのスイーツを食べながら、色々な国の情報交換を楽しみましょう！
 店内は海外の可愛い雑貨で溢れるカウンター中心の小さなカフェで、「美味しく健康に」と、毎日変わる日替わりランチが人気です。時間があえば、ランチにもお越しください。

期間中の日曜日・火曜日 15時～18時 ※3月4日(日)を除く

定員 各10名(最少催行人数2名)
 集合 Cafe Kura (紀の川市東国分407-8)
 参加費 2,000円
 持ち物 お気に入りの旅行写真などあればぜひ持参ください。
 備考 駐車場はカフェ前のみとなります。満車の場合、縦列駐車に協力ください。
 お問い合わせ Cafe Kura ☎0736605200



仕掛人…倉橋まや(Cafe Kura)
 旅行が大好きで、訪れた国々のお料理やスイーツを食べたり、そこにいる人たちとおしゃべりしたり。お店でもそんな人たちと一緒に楽しい時間を過ごせたら、と参加しました。あなたの話をぜひ聞かせてください。

参加するにはご予約が必要です
 お申込み方法：電話
 電話番号：0736-60-5200
 (受付：9時～18時/水曜、第2・4木曜日を除く)

10

チェーンソーで休耕地をキウイ園に！
 焚き火でスパイスチキン焼。



耕作放棄地の梅畑を切り倒しキウイ園に変える農作業体験。
 チェーンソーを使って豪快かつ慎重に土地をならしていきます。まさに本気の体力が必要な作業なので大人の方向けです。(子供・幼児は遠慮ください。)
 農作業の後は、切り倒した木を焚き木にし、スパイスな焚き火によるチキンと新鮮野菜をあぶり焼き。あわせてフルーツっぱいのスイーツとお茶で、達成感にどっぷり浸りましょう！！

期間中の土・日曜日 10時～14時

定員 各5名(最少催行人数2名)
 集合 ファーマーズマーケット 紀ノ川うづの丘(紀の川市平野927)
 参加費 2,000円(体験/食事代/保険料含む)
 持ち物 農作業可能な服、帽子、飲み物、長靴・軍手(あれば)
 備考 雨天中止です。
 ◎ファンクラブ会員特典…フルーツ加工品のおみやげ
 お問い合わせ ムリノ ☎0736759077 (10時～17時/火曜定休)



仕掛人…立畑千賀子(ムリノ)・中原力哉
 過疎地の農業と障害者福祉における問題を同時に解決する農福連携に取り組んでいます。畑で採れた作物はスパイスコーテイナー・資格をもつ立畑がムリノで健康と美容にいい野菜と果実たっぷりに調理します。

参加するにはご予約が必要です
 お申込み方法：電話またはメール
 電話：0736-75-9077(10時～17時/火曜定休)
 メール：info@socialfirm-mogitate.jp

11

思い込みを無くして幸せに！
 フルーツとタロットでリフレッシュ！



「白ネコタロット」と「禅タロット」を使って楽しく鑑定。
 タロットカードは「自分らしさ」を見つかるためのツール。ご自分が気づいていない「思い込み」や「潜在意識」は、発見して気づいていくことで晴れやかになります。ピュアで素直な自分を見つけてみてはいかが？
 体験時間は約20分。フルーツを使用したオリジナルのドリンクセット選びも、運にまかせてみては？
 気持ちも美味しさも晴れやかになりますよ。

期間中の日曜日 10時～16時・随時

定員 各日先着8名(最少催行人数1名)
 集合 観光特産センターこかわ(紀の川市粉河20461)
 参加費 2,500円(飲み物付き/お一人様約20分程度)
 持ち物 特になし
 備考 ご予約なしでも体験は可能ですが、ご予約の方を優先させていただきます。ご了承ください。
 お問い合わせ 戸田久美 ☎0931212@ahoo.co.jp



仕掛人…戸田久美
 自分自身で「どうにもならないとき」にタロットカードに出会い、その時無意識に思っていたことがカードに現れてから夢中に。皆さんにも知って欲しくてタロットカードを始めました。

参加するにはご予約が必要です
 お申込み方法：LINE
 右のQRコードを読み取ってご連絡ください。



12

プロの建築設計士が指導する
 本格的なオリジナル行灯づくり。



お子様でも簡単に作れるように、あらかじめ加工した木製の格子に和紙(障子紙)を貼って、照明器具を取り付けて本格的な行灯(テーブルライト)を作ります。
 和紙に印刷したフルーツ・イラストを切り貼りして個性のあるオリジナル品に。ご家族で楽しく作って思い出づくりや、こだわりのプレゼントなどにもぴったり。
 体験の間には住居の困りごとやリフォームについてなど、お気軽にご相談ください。

3月4日(日)・10日(土)・18日(日) 各10時～13時30分

定員 各6組(お一人でもご家族でもOK)
 集合 道の駅青洲の里多目的ホール(紀の川市西野山473)
 参加費 3,300円(行灯材料一個分)
 備考 行灯は、幅約21cm×奥行約21cm×高さ約27cmです。工作器具なども一部使用する場合がありますので、お子様だけの参加はご容赦ください。
 ◎ファンクラブ会員には季節のミニジャムプレゼント



仕掛人…脇田守夫
 店舗や住居の建築設計・施工監理を行う傍ら、趣味で家具から小物までを作るのが好きです。市内ではジャムおじさんと呼ばれ、季節のフルーツが手に入れば加工したり、人にあげたりして喜んでもらうのが何より大好きです。

参加するにはご予約が必要です
 お問い合わせ・お申込み方法：電話またはFAX
 電話：090-8386-5687
 FAX：0736-77-3760

13

ぶるぶる色のフルーツコースターで お裁縫デビューしませんか？



紀の川市の「紀の川ぶるぶる娘」は紀の川市の特産物である、桃やハッサク、キウイなど6種類をモチーフにしたフルーツキャラクターです。カラフルなフルーツ色のコースターは、針を持ったことの無い方や裁縫が苦手な方でも簡単に作ることができ、布を選ぶ楽しみもあります。長く使えるのでお友達とのティータイムも華やかになりますよ。わいわいおしゃべりしながら体験しましょう。ご家族でご参加いただいてもOK。「こかわや」さんのお弁当付きです。

3月6日(火)・20日(火)・4月1日(日)・8日(日) 各10時〜13時

定員 5名(最少催行人数2名)
集合 3月6日は、コワーキング花彩(紀の川市北勢田983)
その他の日は、こかわや(紀の川市井田351)

参加費 2,500円(大人)・1,000円(小学生以上)
持参物 裁ちばさみ、縫い針、筆記用具、飲み物など
備考 駐車場あり/道具が無い方はご相談ください。
◎ファンクラブ特典：手作り小物



仕掛人：増田悦子
パッチワークが好きです。今回のコースターは難しくなく、初心者でも簡単に作れますので安心を。みんなで一緒に楽しくつくりますよ。
期間以外でも、入園・入学などの小物作成もお受けします。

参加するにはご予約が必要です
お問い合わせ・お申込み方法：電話・メール
電話：080-6116-6648(18時〜20時)
メール：monstiale3204@softbank.ne.jp

14

癒やしのヨーガとシンキングボウルで 心からリラックスしましょう。



体力アップをするヨーガ療法に癒やしのシンキングボウルを取り入れ、無理せずに心と体をほぐせます。まずはフルーツの酵素ジュースで心の準備。ヨーガはただのストレッチと思うことなかれ。普段使っていない身体の「あらゆるところ」を動かしましょう。さらに瞑想やセラピーも取り入れ、いつも外に向いている意識を内面に向けることで、気持ちも身体もスッキリします。身体の硬い方や初心者でも、もちろんOK。お気軽にどうぞ。

3月6日(火)・20日(火)・24日(土)・4月7日(土) 開始時間が異なります

定員 各8名(最少催行人数1名)
集合 観光特産センターこかわ(紀の川市粉河20461)
参加費 1,800円(体験料・ジュース代込)

持参物 エクササイズのできる服装、タオル、飲み物
備考 3月6日(火)と20日(火)は午後7時から。
3月24日(土)と4月7日(土)は午後3時からです。
お問合せ 神谷弥生 yoyokamiy@ gmail.com



仕掛人：神谷弥生
認定ヨーガ療法士、シンキングボウルセラピスト。インドでヨーガを学び、その後ヨーガ療法士として指導。中学生から80歳の方まで、幅広い指導を行っています。和歌山で唯一の本格的なヨーガ&シンキングボウルクラスを体験してください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：インターネット
<http://kinokawa-fruits.jp/puruhaku/14.html>

15

果樹園に囲まれた中で農家民泊 朝ウォーキングと健康朝ご飯。



写真イメージです
昨年新たにオープンした紀の川市の農家民泊「泊処agrribond」。隣接の「農家Bar」も人気です。民泊の翌日、朝6時より朝日をみながら健康ウォーキングでリフレッシュ。爽やかな空気をいただきながら、野菜なども朝採りして「農家の朝ご飯」をいただきます。民泊は土曜日の21時までにチェックインを。なお、早朝からの「ウォーキング+朝ご飯」のみをご希望の場合は、日曜日の朝6時までに現地に集合してください。

3月10日(土)・17日(土)・24日(土)・31日(土) チェックインは21時まで

定員 10名(最少催行人数2名)
集合 泊処agrribond(紀の川市野上2045)
参加費 5,000円(朝ご飯のみの場合は3,000円)
持参物 動きやすい服装、軍手、タオル、着替えなど
備考 ※雨天決行/果樹野菜収穫体験・ピザ作り体験もオプションでご用意できます。
◎ぶるぶるファンクラブ会員特典：柑橘のお土産



仕掛人：前阪昂佑・福島美恵子
農家の小作です。お客さんと一緒に楽しい時間を過ごすのが大好きで、民泊とbarを始めました。田舎ならではの面白いことを一緒に。スリム&ビューティのウォーキングの福島先生は、効率的でわかりやすい指導で人気です。

参加するにはご予約が必要です
お問い合わせ・お申込み方法：電話
電話番号：090-7764-8719
(受付可能時間：18時〜21時)

16

農に触れ、味や芸を楽しむ。 農家によるディナーショー。



体験農業を実践している「紀州百匠隊」が実施するディナーショー。オリジナルブランドの日本酒「自然農」の味見に加え、シェフが新たに開発した「酒米のリゾット」など、洋のお料理とお酒の組合せを楽しめます。日本酒に使用した酒米はもちろん、果実・野菜も自然栽培のものを。爽やかな匂いの香り・味を堪能します。宴では農家による、本格的なフルーツのマジックや落語「みかん屋」も披露。賑やかで美味しい宴の場にお越しください。

3月10日(土) 18時〜22時

定員 20名(最少催行人数6名)
集合 アルステオ(紀の川市深田72-1)
参加費 5,000円
備考 現地集合・現地解散となります。
宿泊については、左記にお問い合わせください。
紀州百匠隊(店長) ☎090-879933129
メール kishu100show@gmail.com



仕掛人：片山篤(紀州百匠隊)
お客様と一緒に無農薬の酒米づくり体験を行っており、毎年4月の初まきから田植え、稲刈り、脱穀、11月の餅つきなどを年を通して楽しんでいます。
<https://www.facebook.com/kishu100show/>

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：インターネット
<http://kinokawa-fruits.jp/puruhaku/16.html>



17

フルーツ入りコンニャクを
作ろう、食べよう、美しくなろう。



精進料理やダイエツト食としても人気があり、江戸時代から特産品として有名だった「粉河蒟蒻」に新しさをプラスした世界初の「フルーツコンニャク」を作ってみましょう。本格的にコンニャク芋を使って、固めるときに果実を入れたフルーツコンニャクづくりは昨年も人気だった催し。前回とは違うフルーツで試してみましよう。アルコールなしの麴で作った「フルーツ甘酒」もどうぞ。永年培ってきたその技術を、教わりませんか？

3月10日(土)・24日(土) 13時30分～15時30分

定員 各7名(最少催行人数3名)
集合 四季グループ工房(紀の川市粉河480116)
参加費 2,000円
持参物 エプロン、タオル、飲み物など
備考 駐車場あり(数台)／JR粉河駅徒歩20分
お問合せ 四季グループ
090-389613870(13時～16時)



仕掛人…衣笠貴美代(四季グループ)
黒豆・はちみつ・しいたけを使った金山寺味噌のほか、具入りこんにやくやフルーツジャムなど、地元農産物を使った加工品の製造販売を行っています。お客様の笑顔に出会える体験はとっても大好き、どうぞ一緒に！

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話
電話番号：090-3896-3870
(9時～17時)

18

電車でGO！運転士気分＋農家気分で
旅育と食育を楽しむフードトレイン。



この春の思い出にぴったりの「フルーツ満喫紀行」電車とフルーツを楽しむフードトレインが登場！まずは運転士のお仕事体験や写真撮影をしながら紀の川市へ。季節のフルーツが集まる巨大なJA流通センターでは、八朔のネット詰めを体験。昼食後はイチゴ狩り、そして全国有数の直売所のめつけもん広場でお買い物を楽しめます。農業体験で味わい、行き帰りの電車も楽しむ。JR西日本とJA紀の里のコラボ企画にお越しください。

3月11日(日) 8時30分～16時15分

定員 40名(最少催行人数10名)
集合 JR和歌山駅中央改札口
参加費 3,800円(大人)・3,200円(子ども)
持参物 動きやすい服装・飲み物・タオル等
備考 ご予約希望の方には、詳しい旅行条件を記載した書面を送付致します。ご確認の上、お申込みください。
◎ファンクラブ会員特典：ワカカツグッズをプレゼント



仕掛人…羽鳥英紀(JR西日本和歌山支社)
下田和敏(JA紀の里)
JRが推進している旅育とJAが推進している食育を同時に体験できるイベントです。それぞれの体験を通じて、鉄道と農業そして地域の魅力をお伝えします！！

参加するにはご予約が必要です

お問い合わせ・お申込み方法：電話
電話番号：0570-076-888(Nッア-コールセンター)
受付：9時～19時(平日)・10時～18時(土日祝)

19

初めてでも素敵にカットできる。
ナイフ一本で果物が大変身！



果物は切り方ひとつで、美しくおいしくなります。ナイフ一本でできる、簡単に無駄のない「フルーツカット」を体験してみませんか？初めての方でも綺麗に食べやすい果物になります。果物は剥くのが面倒という子どもたちの入門編にもいいですね。カットのひと工夫で歓声が上がります、どんどん食べるフルーツつ子に変わるはず。フルーツカットを体験して、フルーツ大好き家族になりましょう。毎日の食卓が華やかになりますよ。

3月13日(火)・14日(水)・31日(土)・4月1日(日) 13時～15時

定員 各16名(最少催行人数4名) ※受付は12時30分
集合 観光特産センターこかわ紀の川市粉河20461
参加費 2,500円(体験料/材料費/ドリンク付)
持参物 エプロン、タオル、飲み物など
備考 ナイフを使いますのでお子様(小学生以下)のみの参加はご遠慮ください。駐車場あり(観光特産センター東隣)
お問合せ 新谷睦子 080-114138976



仕掛人…新谷睦子(くだもの倶楽部)
「フルーツを囲み笑顔あふれる楽しい時間」をお届けするフルーツカッティング。果物を簡単に綺麗にカットしてフルーツの時間を一緒に楽しみたいよう。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話
電話番号：080-1413-8976
(受付可能時間：10時～19時)

20

第二回フルーツカルタ大会開催決定
ご家族でご参加ください！



地元中学生や高校生に絵を描いてもらった、少し大きめのサイズのカルタを使ったカルタ大会。チームに分かれてカルタを取り合い、運を含めた総合得点で勝敗を競います。思わず笑顔になれる川柳や、思い思いの個性ある絵やイラストもぜひお楽しみください。参加は小学生以上で大人の年齢制限はありません。ご家族やお友達みんなで体を動かして遊びましょう。優勝・準優勝チームには豪華景品を差し上げます。

3月17日(土) 9時～12時

定員 なし(最少催行人数10名) ※16チームで実施します。
集合 紀の川市民体育館(紀の川市花野6042)
参加費 無料
持参物 上履き、飲み物、タオル
備考 駐車場あり
◎ファンクラブ会員の方にはプレゼントあり
お問合せ (二社)フルーツ・ツーリズム 080-38462218



仕掛人…一般社団法人紀の川フルーツ・ツーリズム
(二社)紀の川フルーツ・ツーリズムは、これまで「フルーツカレンダー」の制作や、フルーツ川柳を、フルーツの知識を広める活動を行なってきました。それらの活動から生まれたフルーツカルタ大会にぜひご参加ください。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話
電話番号：080-3846-2218
(受付可能時間：10時～16時)

21

ユニーク先生と楽しく学ぶ
英語de紀の川市！

大好きな紀の川市のフルーツやお気に入りのスポットを英語で紹介できるようなれるレッスンを、素材にこだわった「よつばベーカーリーBREADY.S」さんで、フルーツサンドイッチを食べながら行います。自信がなくても心配なく。アメリカ人先生と日本人先生二人が、やさしくサポート。シンプルな英語だけでも充分ご案内ができるようになります。

Let's introduce Kinokawa city in English!

3月21日(水・祝) 10時30分～12時

定員 10名(最少催行人数5名)

集合 よつばベーカーリーBREADY.S(紀の川市打田12961)

参加費 800円(お一人分)／フルーツサンドイッチ・お飲み物

備考 持参物：筆記用具◎ファンクラブ特典：割引券進呈

お問合せ 尾方千春(紀の川市役所 地域おこし協力隊)

メール：chikokoshi-03@city.kinokawa.jp



仕掛人：尾方千春&Kestha

様々な国の人たちとお友達になるのが大好きな尾方「おもち」が大好物のおやめなアメリカ人ALTのKesthaが、英語レッスンを楽しく行います。お子様だけでも、ご家族でも、どうぞお気軽にお越しください。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話

電話番号：0736-77-0843 (9時～17時)
紀の川市役所 商工観光課 尾方(おがた)まで

23

みかんやレモンなどの
柑橘類の苗木植えを体験！

春先は、ちょうど苗木植えの季節です。果樹王国の紀の川市に、ご自身で苗木を植えてみませんか？この時期に植えた苗木は約3年後には実をつけます。

苗木ごとに植え方があるので、農家のうんちくや指導を聞きながら作業。柑橘があふれる大自然を楽しみ、美味しくなるようお願いをしながら植えましょう。

学生はすべて無料でご参加可能。ファンクラブ会員なら「なちゆるんゼリー」を差し上げます。

3月24日(土) 10時～15時

定員 10組(最少催行人数1組)

集合 観音山フルーツガーデン(紀の川市粉河3186126)

参加費 500円(大人1名につき)／小・中・高・大学生は無料

持参物 昼食、動きやすい服装・靴・タオル、軍手、飲み物など

備考 小雨決行です。荒天の場合は中止いたします。

お問合せ 観音山フルーツガーデン

☎0120-593-262(8時～17時)



仕掛人：小倉優一郎(観音山フルーツガーデン／園地主任)
柑橘類を主に生産している農業生産法人です。ジャムやドライフルーツなど、6次産業化も行っています。一年を通して様々なフルーツを生産しており、インターネットでもお買い求めいただけます。http://www.kannyama.com

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話

電話番号：0120-593-262
(受付可能時間：8時～17時)

22

フルーツをテーマとした
『ちゃぶ台1台マーケット』vol.1

築100年以上の歴史を感じる民家にて新たな出会いや繋がりを目的としたマーケットを開催。

「ちゃぶ台」を使用したブースに、いろんな出展者がフルーツにちなんだ手作り作品の展示・販売・体験を行います。入場は無料ですが、販売や体験についての料金は有料となります。

出展者とお話を楽しむのはもちろん、古民家を見たり、周辺を散策したりして、あなたらしい方法で楽しい時間をお過ごしください。

3月21日(水・祝) 10時30分～15時30分

定員 なし(都合にあわせてお越しください)

集合 コーキングスペース花彩(はないろ)

(紀の川市北勢田983)

参加費 無料／駐車場あり(当日スタッフにお声がけください)

備考 場所はめつもん広場から県道7号線を東に約3km

ぐらひ。現地前は道が狭いのでご注意ください。

お問合せ 花彩(山下) ☎090-8142-1012



仕掛人：山下由実・山中真歩(花彩)

「コーキングスペース花彩」管理人です。田舎の佇まいが残る古民家で、いろんな楽しい企画を行っています。今古民家は「人と人を繋ぐ新しい場」に変化しています。そんな空間に、あなたも足を踏み入れてみませんか？

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話

電話番号：090-8142-1012
(受付可能時間：10時～17時)

24

イチジクを使った新商品お披露目。
勝ち取って美味しい料理を目指せ！

品質の良さで人気の紀の川市のイチジクを使い、全国でも有名な「観音山フルーツガーデン」と、和歌山大学の学生が一緒になって開発した新商品プロジェクト。

イチジクの良さを引き出した新商品のお披露目に合わせ、フルーツの学びや美味しさを楽しむ試食会に参加しましょう。

学生達とゲームを行い、勝ち取った食材を使って最高の料理を目指しましょう！普段食べたことのない味に出会えるかも！

3月24日(土) 12時～

定員 20人(最少催行人数1名)

集合 観音山フルーツガーデン(紀の川市粉河3186126)

参加費 無料

持参物 エプロン、手拭い、飲み物など

備考 刃物を扱う場合がありますので、お子様のみのご参加はご遠慮ください。

お問合せ 和歌山大学COC+ ☎073-457-146(ダイヤルイン)



仕掛人：和歌山大学COC+推進室(フルーツファンチーム)
和歌山大学の地域創生の一環として行っている「わかやま未来大学」副専攻によるプロジェクトチームです。和歌山県にある唯一の大学として、観光や農業に関連する取り組みを行っています。ゆるやかな気のある学生が中心になっています。

参加するにはご予約が必要です

お問い合わせ・お申込み方法：メール・FAX

メール：kinokuni.university@gmail.com
FAX：073-457-7145 (9時～17時)

25

好きに楽しく、フルーツ色の
自分だけのマフラーを織ろう。



1969年創始者・城みさをが、
経糸が一本抜けた織物を傷物では
なくそれを模様とみて、それまでの
織物の常識から離れた手織りを始
めました。それが「さをり織り」で
す。
見方しだいで、物の評価は180度
変わる。失敗を、個性とみるとア
トに変わる。「さをり織り」では、そ
んな自由な世界に浸れます。
フルーツ色の糸を織り込んで、自分
の感性のおもむくままにフルーツマ
フラーを作りましょう。

3月24日(土)・25日(日)

①10時②13時③14時30分

定員 各9名(最少催行人数1名)
集合 ショッピングガーデン(紀の川市下井阪671-2)
参加費 1,500円(1時間/材料費込)/大人・子ども共通
備考 駐車場あり/オーストリート紀の川井阪店のすぐ近
くです。
お問合せ さをり織りグループ「織ON」(オリオン・隅谷智恵美
☎090-53601604



仕掛人・隅谷智恵美(さをり織りグループ「織ON」(オリオン))
紀の川市在住の6名でグループを構成し、毎年春秋の2回、
作品展を開催するなど、体験織り等の活動にも取り組んで
います。さをり織りはお子様も楽しんでいただけますので
ご家族連れでぜひお越しください。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：メール
chiku.hime117
@docomo.ne.jp



26

スマホでSNSの達人になる！
フルーツ寿しもあわせてどうぞ。



「鮎寿し」、「フルーツ寿し」で人気の
力寿しは、近くに古刹粉河寺があ
り、隣の秋葉山には築城の名人・藤
堂高虎が初めて築城したという、猿
岡山城(廃城)から粉河を見渡せる
ので春の散策にもぴったりです。
歴史ある風景などを、お手持ちのス
マホでできる「インスタ映えやSNS
で魅せるテクニク」を、女性プロ
カメラマンから学べます。
ランチには、普段要予約になつてい
る、春の新作の「フルーツ寿し」を堪
能しましょう。

3月25日(日) 10時~14時

定員 15名(最少催行人数5名)
集合 力寿し(紀の川市粉河106)
参加費 3,500円(カメラ講座とフルーツ寿し)
持参物 スマホ、歩きやすい服装、飲み物、タオルなど
備考 荒天の場合は屋外の撮影は中止します。
◎ファンクラブ会員には鮎寿し1個追加
お問合せ 力寿し ☎073-673-6670(13時~16時/月曜定休)



仕掛人・力谷昭夫(力寿し)
郷土料理の鮎寿司で人気の店主が自由な考えからフル
ーツのお寿司を開発したところ、口コミで広がり、全国テレビ
で放送されて大好評。今回は女性カメラマン細野さんと
コラボで春の粉河を満喫してください。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話
電話：0736-73-6670
(13時~17時/月曜定休)

27

和生と手づくりジャムで
Let's "RTZ" Party!!



和歌山大学のお料理サークルの学
生達が、紀の川市自慢のフルーツを
使い、楽しくつまみ食いしながら
手づくりジャムでパーティを行いま
す。
RTZとは、少し塩味のあるク
ラッカーのこと。お気に入りのジャ
ムを乗せて味わいましょう。
また、学生達の自慢のレシピから、
お気に入りのスイーツもご紹介し
ます。
お子さんはもちろん、大人の方もぜ
ひ交流を楽しんでください。

3月25日(日) 13時~17時

定員 25名(最少催行人数10名)
集合 粉河ふるさとセンター(紀の川市粉河580)
参加費 大人(中学生以上)1,500円・子供500円
持参物 動きやすい服装、手拭い、飲み物など
備考 刃物を扱う場合がありますので、お子様のみのご参加は
ご遠慮ください。◎ファンクラブ会員特典：100円引き
お問合せ 和歌山大学お料理サークル ☎073-4577146(ダイヤルイン)



仕掛人・和歌山大学お料理サークル「パンブルムス」
和歌山大学のお料理サークル「パンブルムス」です。大学
の活動に励みます。紀の川市の人やそれを応援している
人たちと、料理を通して楽しく繋がっていききたいと思っ
ています。

参加するにはご予約が必要です

お問い合わせ・お申込み方法：メール・FAX
メール：kinokuni.university@gmail.com
FAX：073-457-7145(9時~17時)

28

バスケット・ピンポンでゆる〜く
汗を流し、折紙もして、果物も。



「バスピン」の愛称で知られる和歌
山発祥のレクリエーション・スポー
ツ、中高年の方々には「子どもの頃
にやった」という声があがります。
卓球台にバスケットの着いた穴が開
いているのが特徴。卓球ができない
人でも、このバスケットにボールが
入るとどんな点が入ります。
子ども・高齢者も参加して昨年も
好評でした。折紙作家・佐野由美
さん指導のフルーツ折紙体験も。
その後に食べる果物は、美味しいで
すよ。

3月29日(木) 10時~16時

定員 10組(最少催行人数2名)
集合 紀の川ふるさとハウス(紀の川市粉河駅前)
参加費 200円(大人・子ども共通)
持参物 タオル、飲み物など
備考 駐車場はありません。お車でお越しの場合は、徒歩5
分の粉河中部運動場(紀の川市粉河1479)
お問合せ 野口智子 ☎090-7433-1741(10時~16時)



仕掛人・野口智子
紀の川市のまちづくりアドバイザー。身体の半分は紀の
川フルーツでできています。スポーツは苦手ですがおしゃ
べりが好きなので、知らない人でも仲良くなれるように
この催しを企画しました。果物用意して待つてま〜す。

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法：電話
直接お越しいただいても結構です。
お問い合わせは ☎090-7433-1741まで

29

思い出の詰まったお着物を
お召しになって粉河寺まち歩き。



西国第三番札所粉河寺は、徳川家ゆかりのある場所が多く、古刹ならではの雰囲気があります。いつもより少し時間をかけて、ゆっくり散策してみましょ。

粉河の歴史に詳しい地元呉服店の主人がご案内。寺の最奥にある十禅律院で記念写真などもお楽しみいただけます。春うららかな日本庭園を見ながら思い出のハレの日を演出してみませんか？

その後はフルーツを使ったお寿司や、お菓子などをいただきます。

4月1日(日) 10時〜14時ごろ

定員 10名(最少催行人数3名) ※応募多数の場合は抽選
集合 呉服店(紀の川市粉河1796)
参加費 2,800円(フルーツ寿し/お茶/お菓子込み)
備考 お申込みは3月23日(金)までといたします。
※着物はご参加ください。レンタルはございません。
※お車は粉河中部運動場へ(紀の川市粉河1479)
お問合せ 090-3267-4458
また 呉服店 090-3267-4458



仕掛人・木村隆男(また 呉服店)
粉河のまちなかで呉服店を経営する傍ら、ウオーキングイベントや粉河の語り部も行っています。地元ならではの歴史解説にもファン多数。着物を着ていつもと違うまちあるきにどうぞお越しください。(小雨決行・荒天の場合は中止)

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話番号：090-3267-4458
(受付可能時間：10時〜17時)

30

いろんなトッピングで楽しく
味わう、八朔ソフトクリーム。



イチオシのお土産「はつきくプロ」に使用している八朔は、子どもから年配にまで好まれている果実。この春、爽やかな味わいで美味しい「紀の川産はつきくソフトクリーム」がメニューに加まりました。

そのままでも美味しいけれど、トッピングにフルーツピューレやチョコ、グラノーラなどをご用意。

さらに贅沢に、時間内でいろいろ試してあなたの一番の食べ方を見つけてください。思いがけない組合せが見つかるかも？

4月3日(火・4日(水)・5日(木) ①13時〜14時②14時〜15時

定員 各12名(最少催行人数2名)
集合 観光特産センター(紀の川市粉河2046-1)
参加費 1,000円(ミニソフトクリームおかわり自由・コーヒードリンク)
備考 ※一回の制限時間は60分です。
お車は店の東側に10台駐車可能/または粉河中部運動場へ(紀の川市粉河1479)
お問合せ 073-673-8500
観光特産センター(かわ) 073-673-8500



仕掛人・尾崎三津代(観光特産センター(かわ))
西国三番巡礼スイーツのはつきくプロは、八朔の香りとほろ苦さに加えて、香ばしいアーモンドの香りがつじりの素材なアーモンド菓子です。観光のお土産にも喜んでいただいておりますのでぜひお試しください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：インターネット
<http://kinokawa-fruits.jp/puruhaku/30.html>



31

鉄鍋世界にようこそ。
The 2nd.
ブラックポットで旨いひとときを。



前回も大好評だった催しの第二弾。関西一の売り上げを誇るめつけもん広場で、採れたての野菜や果物を使い、豪華なメインディッシュからデザートのスィーツまで何でも作れちゃう魔法のお鍋、アウトドアで人気の『ダッチオーブン』を使ったお料理を作ります。

お料理が出来上がるまで、新谷睦子講師によるフルーツカッティングを体験して頂きます。笑顔あふれる楽しい時間を、美味しい料理と一緒にいただきますよ。

4月8日(日) 10時〜13時

定員 20名(最少催行人数1名)
集合 めつけもん広場(和歌山県紀の川市豊田563)
参加費 2,000円(小学生以上)
備考 ※ローストビーフサンド200個を限定販売します。
※駐車場は混雑が予想されますので、第2または第3駐車場への駐車をおすすめします。
お問合せ 073-6783715
めつけもん広場 073-6783715



仕掛人・中越滋人&めつけもん広場
ダッチオーブンを愛して20年以上、「543」と書いて、中越「ごしさん」です。旨いモノは誰もが幸せになります。それを表現させてくれるのがブラックポットとダッチオーブン！この重い鉄鍋に魅せられて、人生楽しくをモットーに！

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話：0736-78-3715
(受付：9時〜17時/第一火曜日定休)

32

インスタ映えるフルーツの
フォトジェニック体験！



SNSで人気のインスタグラムで、写真が「ひととき映える」「見栄えが良い」という意味で用いられるのが流行語大賞にもなった「インスタ映え」です。

和歌山大学の学生と一緒に、素材にフルーツを「あますところなく」使い、ピールアートとフルーツティーを作って出来上がりを撮影します。

フルーツの皮も使うので、普段見るお料理とは違う「キレイ」と「おいしい」が両立した新しい感覚をお楽しみいただけます。

4月8日(日) 12時〜15時

定員 25名(最少催行人数5名)
集合 めつけもん広場(紀の川市豊田563)
参加費 1,000円(容器・体験代)
備考 動きやすい服装、エプロン、手拭いなど
刃物を扱う場合がありますので、お子様のみのご参加はご遠慮ください。◎ファンクラブ会員特典：100円引き
お問合せ 和歌山大学COC+ 073-4577146(ダイヤルイン)
和歌山大学COC+推進室(フルーツファンチーム)



仕掛人・和歌山大学COC+推進室(フルーツファンチーム)
和歌山大学の地域創生の一環として行っている「わかやま未来学部」副専攻によるプロジェクトチームです。和歌山大学観光学部 回生のフルーツ大好き女子大学生チームです。紀の川のフルーツを、もっと多くの人に広めていきたいです。

参加するにはご予約が必要です
お問い合わせ・お申込み方法：メール・FAX
メール：kinokuni.university@gmail.com
FAX：073-457-7145(9時〜17時)

河南エリア集合場所マップ

集合場所と開催場所が異なる場合がありますのでご注意ください。

一回限り 5回未満 複数回開催

- | | | | | | | | | | |
|----------------|---------------|----------------|----------------|-------------------|---------------|--------------|------------------|----------------|-----------------|
| 42 | 41 | 40 | 39 | 38 | 37 | 36 | 35 | 34 | 33 |
| フルーツのうたを一緒に歌おう | 世界でひとつの和菓子ケーキ | マイロケットストーブをDIY | あら川の桃のジャムづくり体験 | いちごつくし旅(電車・収穫・大福) | 「朝採り」いちごの収穫体験 | 心も身体もクリーンに浄化 | ヤマナ&ピラティスとベジフル弁当 | カゴ編みと多肉植物の寄せ植え | 酵素ドリンクとデザート付ランチ |
| 34 | 34 | 33 | 33 | 32 | 32 | 31 | 31 | 30 | 30 |
-
- | | | | | | | | | | |
|--------------|-----------------|--------------|----------------|----------------|--------------|----------------|---------------|-----------------|--------------|
| 52 | 51 | 50 | 49 | 48 | 47 | 46 | 45 | 44 | 43 |
| 桃の園地で桃のコンサート | 伝統製法の食酢と日本酒製造見学 | 桃畑をドローンで空中散歩 | アートフレームづくりと鯛めし | あまごを釣って焼いて食べよう | パソコンでフルツクラフト | シェフが伝授するパン作り講座 | あら川の桃の摘みで農家体験 | 今更聞けない!大人のマナー講座 | 食べ放題のイチゴ狩り体験 |
| 39 | 39 | 38 | 38 | 37 | 37 | 36 | 36 | 35 | 35 |

体験集合場所

- ★催しは回のみ
- 食 食事・軽食ができるお店
- 催し開催日はご利用いただけません場合があります。
- コンビニエンスストア
- ガソリンスタンド
- その他の施設
- 駐車場
- 公衆トイレなど

- 医療機関
- 公立那賀病院
- 紀の川市打田1282
- 0736772019
- 那賀休日急患診療所
- 紀の川市東大井350
- 0736776410
- 名手病院
- 紀の川市名手市場2941
- 0736755252
- 貴志川リハビリテーション病院
- 紀の川市貴志川町丸栖
- 142333
- 0736(6400661

河北エリア
河南エリア

河北エリアの
集合場所マップは
10・11ページです

33

キウイ酵素の食前ドリンクと イチゴデザート付き特製ランチ。



築100年の蔵を改造した癒やしの空間「自然薯茶屋からびな」から、和のフルーツランチが登場。季節のキウイを使った酵素ドリンクを食前に。身体に優しい自然薯を使ったおそばは柑橘つゆで。人気の麦とろご飯のほか、野菜二品と地魚、果実を使った天ぷら。晚白柚ドレッシング使用の地野菜サラダ。梅たまごのだし巻き。最後はイチゴの酵素アイスで締めます。時間がゆったり流れる店内で、滋味あふれる美味しい食事をどうぞ。

期間中 11時〜15時 ※水曜日を除く



仕掛人：野崎俊行・須田美裕 自然薯茶屋からびな
明治34年に建てられた米蔵をリノベーションした店内は、静かな時の流れを感じさせてくれ、リラックスした雰囲気をご好評いただいております。自ら自然栽培した自然薯と地元産の果物を使った期間限定ランチをご賞味ください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み・お問い合わせ：電話
電話：0736-79-3559
(11時〜15時/水曜定休)

34

自然のなかでほっこりカゴ編み。 多肉植物の寄せ植えもあわせて。



紀の川市の山あいでは農業をしているため、普段から自然のものを使う機会が多く、今回はカゴ編みの体験を行います。自然の中で地元のフルーツを食べながら、ゆったりした時間を過ごしてみませんか？カゴラを使って自分でつくるので愛着もひとしお。コツさえつかめばとても簡単なので初心者でもお気軽にお越しください。体験は約2時間です。カゴには今人気の多肉植物の寄せ植えを入れましょう。いろいろある中から選ぶのも楽しいですよ。

期間中の土・日曜・祝 ①13時②15時



仕掛人：台丸谷久実 ダイマル農園
当園では、温州みかん、ポンカン、デコポンや、びわ等を栽培しています。みかんは手選別にこだわって二つずつ箱詰め。ひと味ちがう、甘くて酸味の効いたコクのある食感と新鮮な味わいをお楽しみ頂けます。http://e-daimaru.net

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話・FAX・メール
電話：090-3706-7660 FAX：0736-64-3946
info@e-daimaru.net

35

「ヤムナ&ピラティス」と ベジフル弁当で絶対キレイになる！



ヤムナボディローリングで筋膜をリリースした後に、ピラティスで眠っていた体幹の筋肉を目覚めさせ、キレイな身体を手に入れましょう。エクササイズの後には、身体に優しいマクロビオティック食で人気の「幸房*空*」さん特製、紀の川市の旬の野菜とフルーツをふんだんに使ったベジフル弁当をご用意。18歳以上なら、どなたでも参加可能。男性でもOK。食材の都合がありますので、ご予約は必ず一週間前までに。

期間中の日曜日 10時〜13時

定員 各10名(最少催行人数5名)
集合 西貴志コミュニティセンター(紀の川市貴志川町長山24)
参加費 3,000円
持ち物 エクササイズができる服装、タオル、飲み物
備考 ◎ファンクラブ会員にはレッスン1回無料体験チケット進呈
お問合せ 田村朋子 090-039711851
メール：dreamtanu1@gmail.com



仕掛人：田村朋子
BASIERマッパ・フィットネスインストラクター、YBBR®プラクティショナーです。嫁ぎ先の柿・桃農業を手伝い、おいしいフルーツを食べながら、市民講座等でヤムナボディローリングやピラティスの指導を行っています。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：インターネット
http://kinokawa-fruits.jp/puruha/35.html



36

自分を知って、 心も身体もクリーンに浄化。



生まれた年・月・日・時間には意味があり、宿命が決まります。自分自身の宿命・性格・能力・素質を知ること、適性がわかったり悩みや問題を整理できたりします。また名前の画数が与える影響で、宿命を良い方向にすることができま。知らなかった自分自身を見つけてみませんか？占いで「あなたに欠けている色」をアドバイスします。その色にちなんだフルーツを食べ、パワーアップしてください。

期間中の日・火・金曜日 14時〜17時

定員 各8名(最少催行人数1名)
集合 奇門開運夢工房(紀の川市荒見757-1)
参加費 1,000円
持ち物 駐車場は3台です。
備考 ※個別に行うため少々お待ち頂く場合があります。
お問合せ 奇門開運夢工房 09071141047



仕掛人：土井清慶(奇門開運夢工房)
父が志し半ばで他界し、その意図を継いで学び始めた占いの世界。歴史ある四柱推命などを次の世代に引き継いで欲しいと教室を始めました。占いは統計学です。あらゆる方面から行き先を明確に指示してくれます。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話番号：090-7114-1047
(受付可能時間：10時〜19時)

37

「朝採り」イチゴを味わいませんか？
地元でも珍しい早朝イチゴ狩り体験！



イチゴ農家の収穫は朝。イチゴは冷たい気温の時に身がキュツとしまるため、昼間に比べて食感や味がグンと引き立つんです。
これはフルーツのまちである地元住民も知らない味です。イチゴ農家さんしか味わえないという贅沢な体験をしてみませんか？
開始時刻が早いので、前日から宿泊を希望される方には割引提携している施設をご紹介しますこともできます。メールにてお問い合わせください。

3月4日(日) 7時～9時

定員 30名(最少催行人数5名)
集合 和歌山電鐵貴志駅前(紀の川市貴志川町神戸803番地)
参加費 大人2,500円(中学生以上)、子ども1,500円(中学生未満)/モーニング付き
持参物 動きやすい服装、汚れてもいい靴、飲み物など
お問合せ 宿泊・場づくりチーム
メール: kinokawahouse@gmail.com



仕掛人: フルーツ・ツーリズム宿泊・場づくりチーム
(二世紀の川フルーツ・ツーリズムの宿泊・場づくりチームは、これまで宿泊体験イベントや宿泊施設視察などを行って活動しています。これからも紀の川市に宿泊できる場をつくるために活動を続けていきます！)

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法: メール
kinokawahouse@gmail.com
※右のQRコードをお使いください



38

いちご×(電車・収穫・大福)
ニタマ駅長にも会える、いちごづくし旅



かわいい「いちご電車」で約30分のミニ旅に出発。のどかな車窓を楽しみながら、まずは貴志駅へ。
ニタマ駅長にご挨拶した後は、貴志川を眺めながら「いちご狩り会場」までミニウォークします。
ハウスではいちご農家さんに、いちごの美味しい見分け方などを教えてもらいます。いちご狩り体験をした後は、収穫したばかりのいちごを使って「いちご大福づくり」等をお楽しみください。

3月10日(土) 9時～13時

定員 50名(最少催行人数10名)
集合 JR和歌山駅9番線のりば和歌山電鐵午前9時必着
参加費 1,700円(大人)、1,300円(小学生)、960円(幼児)3歳以上※貴志川線ご乗車には別途乗車券が必要
片道400円小200円または一日乗車券780円
持参物 動きやすい服装、運動靴、エプロン、タオル、飲み物
備考 ◎ファンクラブ特典: たまニタマのポストカード2枚セット



仕掛人: 刀禰弘一朗和歌山電鐵株式会社・小日向浩
(貴志川観光いちご狩り園・須賀良知(紫香庵)
主催: 和歌山電鐵株式会社・貴志川線の未来をつくる会
協力: 貴志川観光いちご狩り協会・紫香庵
※運用上の都合により車両を変更する場合がございます。

参加するにはご予約が必要です

お問い合わせ・お申込み方法: 電話
電話: 073-478-0110
(受付時間: 9時～17時30分)

39

椿や桜・桃が咲き誇る風景の中で
あら川の桃ジャムづくり。



300種の椿の花、桜、そして桃。春爛漫の中のジャム工房。自然のなかに建つ体験館なので、ウグイスの声を聴きながらの優雅なジャム作りができます。
使うのはもちろん紀の川市のブランド桃「あら川の桃」。高級桃の食感を楽しむために、包丁でザクザク刻んでサツと煮ます。味見をしながら、贅沢な桃時間を過ごしましょう。ジャムは瓶に詰めて持ち帰れます。
ご予約は一週間前までにお申し込みします。

3月10日(土)・17日(土) 10時～16時

定員 各20名(最少催行人数2名)
集合 桃りやんせ夢工房(紀の川市桃山町神田5262)
参加費 1,500円(大人・子ども共通)
持参物 エプロン、タオル、パンダナ、飲み物
備考 駐車場あり
体験は90分程度となります。
お問合せ 桃りやんせ夢工房 ☎0736-663454



仕掛人: 日浦成美(桃りやんせ夢工房)
桃農家の女性たちが中心で、農家ならではの各種体験の受け入れや桃等特産品の加工研究、関連グループの加工品の販売をしています。
http://www.touryansen.com

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法: 電話
電話番号: 0736-66-3454
(11時～14時30分/月曜定休)

40

ロケットストーブをDIY。
できたてストーブでピザ焼き。



アウトドアにもつてこいの、ロケットストーブを、ご家族やお友達と一緒に作ってみましょう。
ドリルやはさみ、ペンチなどの道具はすべて準備しているので、あとは説明通りにするだけで本格的なマインストーブができます。
燃焼力が高いストーブに驚きながら、持参したお気に入りの食材や旬のフルーツを使ったピザなどを焼いて自然をたっぷり満喫!! 笑顔があふれるアウトドアを体験しましょう。

3月11日(日) 9時～13時

定員 10組(最少催行人数3組)
集合 細野溪流キャンプ場(紀の川市桃山町垣内2581)
参加費 6,000円(1組につき)ロケットストーブ1台の材料費/保険込※入場料別(お1人300円)
持参物 昼食、軍手、飲み物、フライパン(20cm以上/蓋付き)
備考 ※雨天時は中止する場合があります。
お問合せ 細野溪流キャンプ場 ☎0736-670070



仕掛人: 細野溪流キャンプ場
心もからだもまるごと大自然に清流貴国川はきれいで、だやかな流れて水深も浅いので小さなお子様から大人まで安心して遊べます。パンガローヤイルも完備しています。
ホームページ: http://hoosono-camp.com

参加するにはご予約が必要です

お申込み方法: 電話またはFAX
電話: 0736-67-0070
(受付可能時間: 10時～17時)

41

世界でひとつのフルーツ×和菓子の
ケーキをかわいくデコしましょ。



「これがケーキ？」と驚くなかれ。世界でひとつの和菓子のオリジナルケーキと一緒に作ってみませんか？紀の川市の旬のフルーツを用いて、和菓子の素材と手法で見た目はケーキなスイーツに仕上げます。蒸し生地と羊羹の直径約12cmの土台に、フルーツや細工菓子で思い思いにかわいくデコレーションして、家に持ち帰れば自慢できること間違いなし！持ち帰り用とは別に試食用も作って、抹茶でほっこりしながら、楽しく賑やかな時間を過ごせます。

3月15日(木)・16日(金)・17日(土) ①10時②12時③14時④16時

定員 各6名(最少催行人数2名)
集合 野かふえおりや(紀の川市桃山町神田244)
参加費 2,500円(お持ち帰り箱など含む)
持参物 エプロン・ハンドタオル・筆記用具
備考 駐車場あり/見学のみはご遠慮ください。
◎ふるふるファンクラブ特典：プチお菓子
お問合せ 前田千恵 ☎09071108805(10時~16時)



仕掛人：前田千恵(前田和菓子教室)
ホームメイドクッキングと菓子、ケーキ指定校講師。
お料理やお菓子づくりの楽しさをみんなにフワイ共有する出会いを大切に、楽しい時間になりたいと思います。
イベント日を除く土・日・月はカフェ営業もしています。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話またはメール
電話：090-7110-8805(10時~16時)
メール：nocafe_oriya@yahoo.co.jp

42

『フルーツ』のうたを
一緒に歌いましょう♪



きしがわ少年少女合唱団は、音楽に親しむという視点を持って、市民と一緒にフルーツのまちを支える活動をしたい方や、「声を合わせて、歌うこと」を楽しみたい方は、ぜひご参加ください。年齢性別関係なく誰でも無料で参加できます。
小学生から中学生が中心になって活動しています。主催の定期演奏会でフルーツにちなんだ歌と一緒に歌いませんか？参加ご希望の方は、演奏会の本番当日にあわせて練習・リハーサルを行います。詳細は別途お問い合わせください。

3月17日(土)〈演奏会〉 13時30分開演 13時開演

定員 20名(左記日程にご参加いただける方)
集合 練習日：貴志川生涯学習センター
(3月1日19時~3月8日19時) / (3月10日14時~3月11日19時)
リハーサル：西貴志コミュニティセンター(3月15日19時)
演奏会当日：西貴志コミュニティセンター(3月15日19時)
※鑑賞のみも可
無料練習だけでも参加したい方は別途お問い合わせ
お問合せ 落合彩矢 ☎080189550123(9時~20時)



仕掛人：落合彩矢(きしがわ少年少女合唱団)
紀の川市内で活動している合唱団です。団員は小学生から中学生が、毎週木曜日に貴志川生涯学習センターで練習しています。今回は一緒に練習し、定期演奏会に出席してもらう。歌が好きな方、どうぞお集まりください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話またはメール
電話：080-1895-0123(9時~20時)
メール：ayayaochiai@gmail.com

43

ニタマ駅長のいる貴志駅からすぐ。
食べ放題のイチゴ狩り体験。



貴志駅から徒歩約15分の好立地にある貴志川観光いちご狩り園は、広いハウス内で、和歌山オリジナル品種の「まりひめ」と「さちのか」の食べ放題ができます。
大粒のイチゴを、贅沢に、そのまま収穫して頬ばる楽しさと美味しさを制限時間なしで味わえます。お好みで練乳などもご持参ください。
ハウスなので雨天時でもOK。
ご家族で。ご友人と。ご夫婦で。等、みなさん一緒に旬のフルーツを味わいましょう。

3月18日(日) 13時~15時

定員 30名(最少催行人数5名)
集合 貴志川観光いちご狩り園(紀の川市貴志川町神戸238)
参加費 大人1,500円/小学生1,000円/幼児700円(3歳以上)
持参物 動きやすい服装・飲み物・タオル・長靴(あれば)
備考 ◎ファンクラブ会員は100円引き
※生育状態により、収穫場所を制限する場合があります。
お問合せ 貴志川観光いちご狩り園 ☎0736647212



仕掛人：小日向浩(貴志川観光いちご狩り園)
毎年1月~5月のシーズン中は、多くのお客様にお越しいただいています。イチゴに限らず、農産物は天候に左右されるため、多い時もあれば少ない時もあります。たくさんの方に楽しんでいただけるよう頑張っています。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話番号：0736-64-7212
(受付：9時~15時/1月~5月の期間のみ)

44

今さら聞けない大人のための、
冠婚葬祭プチマナー講座。



「嫁入り時に持ってきたお道具、どう使うの？」や、「のし袋の書き方がわからない」など、普段知っているようで知らない、日常の小さなマナーや常識・非常識をやさしく解説してくれます。
フルーツと和菓子や抹茶を召し上がりながら、のし紙・水引きや「ふくさ」、座布団の向きや和装・洋装のTPOなど、知っておきたいマナーについて楽しく学びましょう。勤務時には言えなかったアレコレもこの機会に全部お伝します。

3月21日(水・祝)・22日(木) 13時30分~15時

定員 10名(最少催行人数3名)
集合 野かふえおりや(紀の川市桃山町神田244)
参加費 2,000円
持参物 筆記用具
備考 駐車場あり/見学のみはご遠慮ください。
◎ファンクラブ特典あり
お問合せ 神野加津子 ☎09042941353



仕掛人：神野加津子
もと百貨店の結納品売場に勤務し、自身が実際に学んできたマナーや、彼氏・彼女ができてから人生の最後まで「女性」として困らない知識について」の講座です。勤務時には伝えられなかったことも、丁寧に解説を加えてお答えします。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法：電話
電話：090-4294-1353
(受付可能時間：9時~21時)

45

気持ちちはもう桃農家？
「美味しい桃にな〜れ」の摘蕾体験。



摘蕾(てきらい)とは、実になる桃の生育をよくするために、余分な蕾(つぼみ)を間引く作業を言います。その他に摘花(てきか)や摘果(てっか)があります。
摘蕾作業はプロ農家一人一人に技があり、美味しい桃をつくるには経験や知識が必要。今回はそんなノウハウを教えてください、一緒に作業を体験していただきます。
終わった後は、人気の藤桃庵のジェラートを食べながら、桃のいろいろな話を聞きましょう。

3月24日(土)・25日(日) 13時〜15時

定員 各5名(最少催行人数1名)
集合 藤桃庵(紀の川市桃山町元90-1)
参加費 1,000円(ジェラートSサイズ付き)
他、サイズは差額のみでご注文いただけます。
持参物 動きやすい服装/長靴あれば/雨具(雨の場合)
備考 雨天決行/荒天の場合は中止いたします。
お問合せ 藤桃庵 0736-66-8475



仕掛人.. 飯本周也(やぶもととはした農園)
やぶもとはした農園三代目「お客様、より安全で美味しい桃を作りたい」という思いから、農薬や肥料を減らす努力を続けてきました。理想の桃を作るにはまだまだだと思いますが、じっくりと取り組んでまいります！

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話または FAX
電話: 0736-66-8475(11時〜16時)
FAX: 0736-66-1213

46

人気店のシェフが伝授する
フルーツを使った本格パン作り。



自宅でする本格的なフルーツパンの作り方を、人気のパン職人に直接教えてもらいます。
講師は、東京で修行後、独立を機に紀の川市に戻り開業したメゾン・フルリールのオーナーシェフです。
パン教室では、地元の旬のフルーツのパン、旬の野菜のフォカッチャなどを作ります。質問ももちろんOK。作ってみることであなたの食のバリエーションが増えますよ。
自分で作ったパンはもちろんお土産にどうぞ。

3月28日(水) 13時〜16時

定員 各20名(最少催行人数10名)
集合 西貴志コミュニティセンター(紀の川市貴志川町長山24)
参加費 3,000円(大人のみ/一名につき)
持参物 エプロン・バンダナ・飲み物など
備考 お子様連れOK/◎フランクフルト会員特典・パンメゾン・フルリール 0736-66-3233
お問合せ (9時〜18時/但し月曜日・第三火曜日を除く)



仕掛人.. 西俊英(メゾン・フルリール)
あらかの桃で有名な、紀の川市桃山町にあるパン屋さんです。フルーツを使ったバゲットやロール、シフォンケーキ、そしてフルーツを練り込んだシュトレンが人気。ご家庭で作れるパン講座にぜひお越しください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話または FAX
http://kinokawa-fruits.jp/puruhaku/46.html

47

パソコンで作るフルーツクラフト
思い通りに作れるかな？



パソコンで型紙に色を塗って、ペーパークラフトを完成させましょう！カラフルに色づけして、かわいいフルーツを作ってお楽しみください。作る楽しさを伝える。パソコンに触れる楽しさを伝えたい。
お孫さんの「はじめてのパソコン練習」にもぴったりです。
どうぞご家族でお気軽にお越しください。
作ったペーパークラフトは、もちろんお持ち帰りください。

3月31日(土) ①10時〜12時 ②13時〜15時

定員 各10名(フットパソコン持ち込みOK)
集合 パソコン教室トーセミ貴志川校
(紀の川市貴志川町長原10374)
参加費 500円(型紙一枚につき)
備考 お車でお越しの場合は駐車場あり。
パソコン教室トーセミ貴志川校
お問合せ 0736-64-1475(10時〜16時)



仕掛人.. 徳田みのり(パソコン教室トーセミ)
貴志川町の平地のすぐそばにあるパソコン教室です。みんながわいわい楽しみなが、パソコンの使い方を学んでいます。無料体験も随時行っておりますので、この機会にぜひお越しください！お待ちしております！

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話またはメール
電話: 0736-64-1475(10時〜15時)
メール: kishigawa1@tosemi-pc.jp

48

自分で釣って焼いて食べよう。
自然のなかで楽しむ「アマゴ」



ニタマ駅長がいる和歌山電鉄貴志駅から徒歩約5分。「きしべの里公園」で楽しむ、アマゴ釣り体験。
6月頃にはホタルも飛び交う自然の中、今や高級魚になったアマゴを、川縁に設えた場所ですずみにも自分で釣って、その場で焼いてレモン等をたっぷりかけてそのまま食べる、美味しくて笑顔になる体験をたっぷりお楽しみください。
お子様にはもちろん、釣り好きのお父さんは尊敬の目で見られるかも。ご家族揃ってぜひお越しください。

4月1日(日) 10時〜15時

定員 なし(アマゴがなくなり次第終了します)
集合 和歌山県紀の川市貴志川町井ノ口地内諸井橋下
参加費 1,500円(アマゴ2匹)
持参物 飲み物、動きやすい服装など
備考 小雨決行/駐車場あり/貴志駅からお越しの場合、諸井橋を渡り右側から川に降りてください。
お問合せ にしみねゆみ: kishigawa7@gmail.com



仕掛人.. にしみねゆみ
「紀の川市で何か楽しいことをしたい」と企画してみました。今回は、貴志川漁業協同組合さんのご協力を得て、なんと高級魚「アマゴ」の釣り体験です。笑顔がいっぱいの催しにしたいので、お近くにお越しの方もぜひお越しください！

予約無しでも参加いただけます
販売や実施状況は Facebook
のイベントページに「参加」して
いただければ報告いたします。



49

桃の花でアートフレームを作って アウトドアで鯛めしを食べよう。



桃とブルーベリーを作っている農家の松山さんは、自然や歴史案内に精通。畑の中には、自然に生かされていることを体感できる、食べられる野草もたくさんあります。そんな草花を愛でながら、思い思いの材料を集めて、桃の花や季節の草花を材料にしてアートフレーム作りを一緒にしましょう。その後は腹ごなしに自分たちで薪を割って、ダッチオーブンでお料理。旬の鯛を使った「鯛飯」を作っておいしくいただきます。

4月1日(日)・2日(月)・3日(火) 各9時~13時

定員 各10名(最少催行人数5名・小雨決行)
集合 野かふえおりや(紀の川市桃山町神田244)
参加費 2,000円(大人)・1,000円(小学生以下)
備考 軍手、帽子、水筒、タオルなど
持ち物 アレルギーのある方は事前に申告してください。
◎ふるふるファンクラブ特典:もくけんキーホルダー
メール matsumine_0753@ares.eonet.ne.jp



仕掛人..松山峰広
桃とブルーベリーを主に作っています。近隣の自然や歴史案内を通じて紀の川の穴場をご紹介します。
※雨天の場合は内容が変更になる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話または FAX
電話: 090-2104-4727(9時~17時)
FAX: 0736-60-3265

50

あら川の桃の産地を ドローンで空中散歩しませんか?



今人気のカメラ付きドローンを使って、これまた人気の全国ブランド「あら川の桃」の産地を、上空から鳥の視点で見てもみませんか?ピンクの桃の花であふれる景色は圧巻です! 柴田宗義(タオリティソフト㈱)の支援をいただき、ドローンの基本操作の講義を行います。はじめての方でもお気軽にご参加ください。桃のピンク色の花が咲き誇る様子は、地元で「桃源郷」と呼ばれています。参加者にはイチゴと、後日カメラで撮影した映像をプレゼントいたします。

4月3日(火) ①10時~12時 ②13時~15時

定員 各10名(最少催行人数3名)
集合 稲垣フルーツ丸駒農園(紀の川市桃山町元696)
参加費 2,000円(中学生以上)
備考 小雨および風が強い場合にはドローンは飛行できませんので中止いたします。予めご了承ください。
川口均メール kawaguchi.hi-03@jp.fujitsu.com
お問合せ 080-1242-7737



仕掛人..川口 均(古民家花彩オーナー)
生まれ故郷紀の川市をよなく愛するアラフィフです。地元のとてきれいな桃畑をご紹介します。今回は全体コーディネートを担当します。楽しい空の旅になればうれしいです。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話またはメール
携帯: 080-1242-7737
kawaguchi.hi-03@jp.fujitsu.com

51

咧き酢しませんか。食酢の伝統製法 見学と日本酒製造見学、咧き酒も。



和歌山県は、食酢の消費量でトップクラス。お酢好きの県民に選ばれるコノエ酢の製造には、酒粕も高品質でなければという考えから、日本酒の製造も始め、今や食酢だけでなく、日本酒も多くの方々の支持を得ている企業です。日本酒の蔵元見学は各地にありますが、同時に食酢の蔵見学が出来るのはここだけ。菰(こも)に包まれた30石の太木桶の並ぶ食酢蔵風景などは圧巻。咧き酒はお車でない方のみ。期間限定商品の販売もどうぞ。

4月7日(土) 13時~16時

定員 50名(最少催行人数5名)
集合 株式会社九重雑貨(紀の川市桃山町元1421)
参加費 2,000円(お土産付、未成年は無料(お土産無))
備考 駐車場あり/未成年者保護者同伴のこと
お土産..新酒300ml(二十歳以上)
だし酢150ml(全員)
◎ファンクラブ会員特典..コノエ酢360ml



仕掛人..雑貨(さいか)俊光(株九重雑貨)
地元和歌山県で、100年以上で愛顧されている「コノエ酢」の醸造元が、紀の川市に移転して5年目。まだ全量ではありませんが、地元和歌山で育てられたお米日本酒を醸し、その酒粕で食酢を醸す、全国でも珍しい一貫造りを行う蔵を見に来て下さい。

参加するにはご予約が必要です
お問い合わせ・お申込み方法: 電話またはメール
電話: 0736-66-3160(9時~17時/土日祝除く)
メール: kokonoesaika@rice.ocn.ne.jp

52

桃の花が咲き誇る桃の園地で ナチュラルな音色を楽しむ。



「あら川の桃をもっと知って欲しい」と、農家や市民が一緒になって行う手づくりのコンサートを開催。出演は、コンクールなどに精力的に活動されている「桃花」さん。桃の花が咲く時期に合わせ、ピンク色の花と香りの中で、今回はアップライトピアノを持ち込み、より本格的で幻想的な音色をお楽しみいただけます。桃の園地まで、集合場所から徒歩でゆつくりお越しください。詳しくはどうぞお問い合わせください。

4月8日(日) 13時~14時30分

定員 200名
集合 紀の川市役所桃山支所(紀の川市桃山町元376)
参加費 無料
備考 駐車場からコンサート会場までは800mです。
小雨決行/警報など荒天の場合は中止いたします。
桃花コンサート実行委員会(藤桃庵)
お問合せ 0736-66-8475



仕掛人..藪本梓(桃花コンサート実行委員会)
第三回目となる桃花コンサート。準備は時間も人手もかかりますが、徐々に参加者も増え、うれしい悲鳴をあげています。自然の中で静かで気持ちの良い時間をお過ごしください。これからの春も頑張りますのでよろしくお願い致します。

参加するにはご予約が必要です
お申込み方法: 電話または FAX
電話: 0736-66-8475(11時~16時)
FAX: 0736-66-1213