

遊んで、学んで、
つながって。



FRUITS
TOURISM
EXPO
JAPAN



ふる博

第四回 紀の川フルーツ体験! ぶるぶる博覧会
2020年3月1日(土)→4月12日(日)
紀の川市全域で開催

ふるふる プロジェクト START



こんな
キャラクターは
いかが?

2016年から活動を開始した一般社団法人 紀の川
フルーツ・ツーリズムでは、「フルーツを使った
地域おこし」として、ふる博の企画・運営のほか、
ふるうつ茶会や収穫・手づくり体験、各種ワーク
ショップ等を行なっています。

私たちの目的は、紀の川市の農業生産活性化に加えて、美味
しいと喜んでもらえる人の笑顔を作ること。そしてフルーツを
通じた紀の川市の魅力を広く知っていただくことです。
その一環として、これまで「桃のはんどくりいむ」や「フルーツの
かぶりもの」などの商品を開発し、販売してまいりました。

私たちは新たな商品開発プロジェクト
「ふるふるプロジェクト」を立ち上げます。
どうぞ私たちのチャレンジを応援してください。



応援よろしくお願ひします!

<http://www.kinokawa-fruits.jp/ppp/>



ふる博 第四回 紀の川フルーツ体験! ぶるぶる博覧会

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/一般社団法人 紀の川フルーツ観光局

最新情報は [WEBサイト] <http://www.kinokawa-fruits.jp/puruhaku/>
WEBで! [facebook] <https://www.facebook.com/fruits.tourism/>



一般社団法人 紀の川フルーツ・ツーリズム

TEL: 070-2292-2218(フルーツいっぱい)
〒649-6123 和歌山県紀の川市桃山町神田244 FAX: 0736-60-1708
puruhaku@gmail.com

2020年2月1日/25000部発行



「ぶる博」で、遊んで、学んで、つながって。

こんにちは、「ぶる博」へようこそ。

和歌山県紀の川市は、全国有数の果物産地です。

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。

「第四回 紀の川フルーツ体験！ぶるぶる博覧会」通称「ぶる博」は、紀の川市でフルーツのまちおこしをしてきた市民が主催する果物をテーマにした、世界でもここだけの体験博です。

3月1日(日)～4月12日(日)の期間中、市内のいろんな場所で果物にちなんだ体験催しを行います。また、最終日の4月12日(日)には、大池遊園にてぶる博の仕掛人さん達が集う「ぶるフェス」を開催いたします。

美味しいフルーツはもちろん素敵な出会いが待っています。紀の川市民の果物を愛する気持ちをいっぱい受け取ってください。

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、備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・ぶる博事務局、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ぶる博事務局の指示・注意事項は必ず守ってください。
 - 指示・注意事項を守らなかった場合は、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。
 - 海外での催しでは、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。仕掛人にお問い合わせください。
- 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ご参加ください。
 - 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をご参加ください。
 - 屋外の催しでは、防寒具や雨具等をご持参ください。
- 8 飲食について
 - 食材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する場合は、必ず前日までにご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、あらかじめご了承ください。
- 11 その他について
 - 次に該当する場合は、仕掛人およびぶる博事務局などから判断し、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

催しに参加するには 事前申込みが必要です。

2020年
2月1日(土)から
受付開始
受付日は、催しごとに異なる場合があります。

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。
- 最少催行人数に至ら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。

ぶる博事務局(一般社団法人紀の川フルーツ・ツーリズム内)
和歌山県紀の川市桃山町神田244
電話:070(2292)2218(フルーツいっぱい!)
メール: puruhaku@gmail.com

メール用



FAX 申込用紙



体験催し一覧

毎日の体験催しまとめ(●)は一回限りの開催 ○はランチ等を含む(

3月1日(日)

- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り
- 8 フルーツ大福作り体験
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 15 限定のフルーツ寿司
- 17 ロコフルランチ3日間のみ

3月2日(月)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 10 マイハ朔ボン酢づくり
 - 11 パラグライダーで空を満喫
 - 13 つまみ細工アクセサリー
 - 18 和菓子素材のケーキづくり
 - 19 華南青洲の串でホイキング
- 日程は3月23日(月)に変更になりました。

3月3日(火)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 12 農家のスポーツ交流会
- 18 和菓子素材のケーキづくり
- 3月4日(水)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 12 農家のスポーツ交流会

3月5日(木)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 12 農家のスポーツ交流会

3月6日(金)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 12 農家のスポーツ交流会
- 14 素敵な壁飾りづくり
- 3月7日(土)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 13 つまみ細工アクセサリー
- 20 ヨガセラピー&シンキングボウル
- 21 フルーツアクセサリー作り

3月7日(土)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 13 つまみ細工アクセサリー
- 20 ヨガセラピー&シンキングボウル
- 21 フルーツアクセサリー作り

3月8日(日)

- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り
- 8 フルーツ大福作り体験
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 14 素敵な壁飾りづくり
- 16 フルーツサンドづくり
- 17 ロコフルランチ3日間のみ
- 22 マイロケットストーブづくり
- 43 癒しのフルーツ雑貨を作ろう

3月9日(月)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 3月10日(火)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ

3月12日(木)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 10 マイハ朔ボン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 12 農家のスポーツ交流会
- 14 素敵な壁飾りづくり
- 18 和菓子素材のケーキづくり
- 3月13日(金)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 12 農家のスポーツ交流会

3月14日(土)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 26 フルーツ色のさをり織り体験
- 3月15日(日)
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り
- 8 フルーツ大福作り体験

3月15日(日)

- 26 フルーツ色のさをり織り体験
- 25 金賞受賞のマーメイド作り
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 4 フルーツの特製パフェ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り
- 8 フルーツ大福作り体験

体験催し一覧

毎日の体験催しまとめ(●)は一回限りの開催 ○はランチ等を含む)

3月15日(日) 続き

- 11 バラグライダーで空を満喫
 - 16 フルーツサンドづくり
 - 17 ロコフルランチ3日間のみ
 - 23 オリジナルバイオリンづくり(2日目)
 - 26 フルーツ色のさをり織り体験
 - 27 柿農家と一閑張りづくり
 - 43 癒しのフルーツ雑貨を作ろう
- ## 3月16日(月)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 10 マイ八朔ボン酢づくり
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 14 素敵な壁飾りづくり
- ## 3月17日(火)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 12 農家のスポーツ交流会
 - 20 ヨガセラピー&シンキングボウル
- ## 3月18日(水)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験

3月19日(木)

- 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 12 農家のスポーツ交流会
 - 28 人気のパン作り教室
- ## 3月20日(金) 祝
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 6 カゴ編み体験と寄せ植え
 - 5 ハンドクリームとリップ作り
 - 12 農家のスポーツ交流会
 - 14 素敵な壁飾りづくり
 - 20 ヨガセラピー&シンキングボウル

3月21日(土)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 5 カゴ編み体験と寄せ植え
 - 6 ハンドクリームとリップ作り
 - 9 山椒のオリジナル調味料
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 33 編み物体験とサンドイッチ
 - 34 サイクリングと燻製
 - 35 ご住職とぶらぶら散歩
- ## 3月22日(日)
- 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 5 カゴ編み体験と寄せ植え
 - 6 ハンドクリームとリップ作り

3月23日(月)

- 7 フルーツ酵素ジュース作り
 - 8 フルーツ大福作り体験
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 13 つまみ細工アクセサリー
 - 18 和菓子素材のケーキづくり
 - 27 柿農家と一閑張りづくり
 - 32 インバウンド粉河散策
 - 36 店主によるウクレレ指導
- ## 3月24日(火)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 19 華岡青洲の里でバイキング

3月26日(木)

- 11 バラグライダーで空を満喫
 - 12 農家のスポーツ交流会
 - 13 つまみ細工アクセサリー
 - 28 人気のパン作り教室
- ## 3月27日(金)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 10 マイ八朔ボン酢づくり
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 12 農家のスポーツ交流会

3月28日(土)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 11 バラグライダーで空を満喫
- 14 素敵な壁飾りづくり
- 27 柿農家と一閑張りづくり
- 32 インバウンド粉河散策
- 37 寄せ植え&ケーキづくり
- 38 粉河寺ぶらぶら散歩
- 39 フルーツ苗木植え体験
- 40 木のカタラーリづくり
- 41 パイを食へアロマ液を抽出
- 46 貴志駅へ伊太祈曽駅散歩

3月29日(日)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 3 大正の米蔵でフルーツランチ
 - 10 マイ八朔ボン酢づくり
 - 11 バラグライダーで空を満喫
 - 12 農家のスポーツ交流会
- ## 3月25日(水)
- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
 - 2 パン屋さんの特製ランチ
 - 4 フルーツの特製パフェ
 - 10 マイ八朔ボン酢づくり
 - 13 農家のスポーツ交流会
 - 16 つまみ細工アクセサリー
 - 10 マイ八朔ボン酢づくり

3月27日(金)

- 1 農家と一緒にビザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 10 マイ八朔ボン酢づくり
- 12 農家のスポーツ交流会
- 13 つまみ細工アクセサリー
- 32 インバウンド粉河散策

3月29日(日)

- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り

体験催し一覧

毎日の体験催しまとめ(●)は一回限りの開催 ○はランチ等を含む(

3月29日(日) 続き

- 8 フルーツ大福作り体験 15
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 41 パイを食べアロマ液を抽出 32
- 42 フルーツプランターの世界 32
- 44 農家と桃山巡り 33
- 45 フルーツカルタとバスピン 34

3月30日(月)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 13 つまみ細工アクセサリー 18
- 47 カヌースクールいよいよ開始 35

3月31日(火)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17

- 37 寄せ植え&ケーキづくり 30
- 47 カヌースクールいよいよ開始 35

4月1日(水)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17
- 47 カヌースクールいよいよ開始 35

4月2日(木)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17
- 37 寄せ植え&ケーキづくり 30
- 47 カヌースクールいよいよ開始 35
- 4 月3日(金)
- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12

4月3日(金)

4月8日(水)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17

4月9日(木)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17

4月10日(金)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え 14
- 6 ハンドクリームとリップ作り 14
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 12 農家のスポーツ交流会 17

4月11日(土)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え 14
- 6 ハンドクリームとリップ作り 14
- 9 山椒のオリジナル調味料 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 50 しつもんゲームの婚活 36

4月12日(日) ぶる博 最終日

春の思い出をたくさん作りましょう。

ぶる博フェス

場所…大池遊園

時間…11時～15時

人気の体験催しが大集合。フード等販売も行います。

←詳しくは38ページへ



- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 15 限定のフルーツ寿司 19

4月5日(日)

- 2 パン屋さんの特製ランチ 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 4 フルーツの特製パフェ 13
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え 14
- 6 ハンドクリームとリップ作り 14
- 7 フルーツ酵素ジュース作り 15
- 8 フルーツ大福作り体験 15
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 37 寄せ植え&ケーキづくり 30
- 49 あまのねの桃コンサート 36

4月6日(月)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 37 寄せ植え&ケーキづくり 30

4月7日(火)

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験 12
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ 13
- 10 マイハ朔ボン酢づくり 16
- 11 パラグライダーで空を満喫 17
- 12 農家のスポーツ交流会 17

集合場所マップ

体験催しの各集合場所を掲載しました。
詳細は各体験催しをご覧ください。



拡大マップ 無料配布中

広げて使うB3サイズのマップをご用意。パンフレット配布場所や各体験催しで入手してください。

※数に限りがあります。

インターネットでPDF版を公開中

http://www.kinokawa-fruits.jp/download/puruhaku4_bigmap.pdf



体験催し一覧

※簡易タイトルです。詳しくは各催しをご確認ください。

- 1 農家と一緒にピザ焼き体験
- 2 パン屋さんの特製ランチ
- 3 大正の米蔵でフルーツランチ
- 4 フルーツの特製パフェ
- 5 カゴ編み体験と寄せ植え
- 6 ハンドクリームとリップ作り
- 7 フルーツ酵素ジュース作り
- 8 フルーツ大福作り体験
- 9 山椒のオリジナル調味料
- 10 マイ八朔ポン酢づくり
- 11 パラグライダーで空を満喫
- 12 農家のスポーツ交流会
- 13 つまみ細工アクセサリ
- 14 素敵な壁飾りづくり
- 15 限定のフルーツ寿司
- 16 フルーツサンドづくり
- 17 ロコフルランチ3日間のみ
- 18 和菓子素材のケーキづくり
- 19 華岡青洲の里でバイキング
- 20 ヨガセラピー&シンキングボウル
- 21 フルーツアクセサリ作り
- 22 マイロケットストーブづくり
- 23 オリジナルバイオリンづくり
- 24 八朔収穫とスイーツ堪能
- 25 金賞受賞のマーマレード作り
- 26 フルーツ色のさをり織り体験
- 27 柿農家と一閑張りづくり
- 28 人気のパン作り教室
- 29 日本酒と酢の蔵見学
- 30 異文化ワークカフェ開催
- 31 アーチェリー体験
- 32 インバウンド粉河散策
- 33 編み物体験とサンドイッチ
- 34 サイクリングと燻製
- 35 ご住職とぶらぶら散歩
- 36 店主によるウクレレ指導
- 37 寄せ植え&ケーキづくり
- 38 粉河寺ぶらぶら散歩
- 39 フルーツ苗木植え体験
- 40 木のカタリ作り
- 41 パイを食べアロマ液を抽出
- 42 フルーツプランターの世界
- 43 癒しのフルーツ雑貨を作る
- 44 農家と桃山巡り
- 45 フルーツカルタとバスピン
- 46 貴志駅〜伊太祈曽駅散歩
- 47 カヌースクールいよいよ開始
- 48 イチゴ狩りとフルーツ花見
- 49 あまのねの桃コンサート
- 50 しつもんゲームの婚活

※国道424号から細野溪流キャンプ場まで約30分

紀の川市内の小学校体育館 12 こちらの催しについては、仕掛人に直接お問い合わせください。

1

野菜たっぷりフルーツたっぷり。人気の米市ピザを作ってみよう！



紀の川市の個性的な農家といえば、高橋洋平君をあげる人は多いはず。自農園の野菜を中心に、自由な発想でトッピングしたピザは、他のピザとは味わいが違います。洋平くんにはピザ生地作り方を教えてもらい、季節のお好きな素材やフルーツを使って思い通りにトッピングしましょう。作った後は、参加者も一緒にランチを楽しみます。ご予約の際は必ず前日までにお願いします。

期間中 10時〜12時 ※日曜を除く

定員 10名(最少催行人数2名)
集合 米市農園(紀の川市北中2-16)
参加費 大人2,000円/小人(小学生以下)800円
持参物 飲み物/タオル
備考 お車の方はお電話ください。駐車場に誘導します。ホームページは <http://komechinet.com>
ホームページは <http://komechinet.com>

◎ふるふるファンクラブ会員特典：素敵なプレゼント



仕掛人：高橋洋平(米市農園)
米市農園では、ピザ屋以外に、農業体験学校や農家民泊、ウーファー受入れなども行っています。楽しい農業と一緒に目指す仲間は大歓迎。ぜひお越しください。

+ ふるフェス 4/12

お申込み・お問い合わせ
☎ 080-1483-6320 / 9時〜18時
前日までに必ずご予約ください。

2

桃の花あふれる町のパン屋さんでふる博だけのスペシャルランチ



メゾン・フルリールはランチも人気。ふる博のために春のスペシャルランチを提供していただきます。お目当ては、当日に特別に作ったフルーツ使用のパンが食べ放題。コースは、お肉コース、魚コース、パスタコースから選べます。もちろん、前菜、コーヒーor紅茶、マカロン付き。混雑が予想されるため、お席は店員さんの誘導でお願いいたします。また、入替制となりますので、予めご了承ください。

期間中 ①11時30分〜13時 ②13時〜14時30分

定員 各20名(最少催行人数1名)
集合 メゾン・フルリール(紀の川市桃山町市場309-2)
参加費 1,500円(入替制)
備考 入替の際、②の開始時間がずれ込む場合がございますので予めご了承ください。
※4月12日(日)のふるフェスでは、パンの店頭販売を行います。お楽しみに！

+ ふるフェス 4/12



仕掛人：西俊英(メゾン・フルリール)
フルーツを使ったライ麦パン、ロールケーキや焼き菓子、シトローレンなどもありますのでどうぞ。ご家庭で作れるパン講座にぜひお越しください。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-66-3233(9時〜18時)
定休：月曜及び第1・3火曜日(祝日の場合は翌休)

3

人気の癒し空間のランチは、お子様とご一緒でも楽しめます



築100年の米蔵を改造した癒しの空間「自然薯茶屋からびな」の人気のランチが今年も登場。天ぷらや熊野牛に、食前のフルーツ酵素ドリンク。梅のどろろごはん。すだちそば。キウイドレッシングのサラダ。桃ソースを使ったデザートなど、フルーツをふんだんに使っています。今年はお子様用の「ふるランチ」もご提供。選べるごはんのほか、おそば、天ぷら、デザートには桃アイスとわらびもち付です。ご家族みんなでフルーツを楽しみましょう。

期間中 11時〜15時 ※水曜日定休(祝日の場合は翌日休)

定員 各日20名(ご予約優先です。なくなり次第終了)
集合 自然薯茶屋からびな(紀の川市桃山町調月33-1)
参加費 大人1,600円/お子様用ふるランチ650円
備考 ◎ファンクラブ会員は100円引き/大人ののみ
駐車場約10台・第一駐車場6台/隣は映画の舞台になった築400年以上の旧家津田屋敷です。(完全予約制/火曜定休/入園料500円/☎090-5648-8927)



仕掛人：野崎俊行・須田美裕(自然薯茶屋からびな)
米蔵をリノベーションした店内のリラックスした雰囲気。が好評いただいております。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用意ください。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-79-3559
(11時〜15時/水曜定休)

4

フルーツがごぼれおちる季節の限定パフェをどうぞ



普段は夏季限定ですが、ふる博のお客様に限りご提供するのが、地元産の季節の果物を使った「ごぼれおちるほ」もりのりせたパフェです。名物の「棒付きのチーズケーキ」がのっけて、写真映えますよ！ランチタイムにお越しの場合は、紀の川野菜で世界の料理を表現した「野菜で旅するランチプレート」もぜひどうぞ。ムリーノまでの田舎道を旅してきてほしくて、メニューも旅にちなんだものになっています。

期間中 パフェ提供は14時〜ラストオーダー16時30分 ※但し月・火曜日を除く

定員 予約は不要です(なくなり次第終了)
集合 ムリーノ(紀の川市平野927) 駐車場50台
参加費 1,100円
備考 その日の果物がなくなり次第終了となりますので、予めご了承ください。



仕掛人：立畑千賀子(ムリーノ)
社会福祉法人一麦会ソーシャルファームもぎたてが運営するカフェ。季節の野菜や果物をふんだんに使ったランチやスイーツを提供しています。

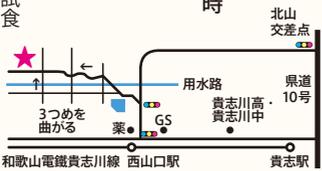
お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-75-9077(10時〜17時)
メール：info@socialfirm-mogitate.jp

5

かずらでかご編み&多肉植物寄せ植え
おやつはレモンケーキで。



自然素材のツルを使って、自分だけのかご編み体験をしませんか？
コツさえつかめばとても簡単なので初心者でも気軽にできます。かごができたからお好きな多肉植物を選んで寄せ植えして完成です。
ひと息ついたら、和風の癒し空間で完成した多肉植物入りのカゴを囲んで、ほっこりお茶タイムを楽しみましょう。



お申込み・お問い合わせ
090-3706-7660
FAX: 0736-64-3946

ふるフェス 4/12

期間中の金・土・日曜日 13時〜15時

定員 各10名(最少催行人数2名)

集合 各10名(最少催行人数2名)
ダイマル農園

参加費 2,500円
(紀の川市貴志川町西山589-1)

持参物 ゴム手袋、汚れても良い服装

備考 雨天決行

ふるふるファンクラブ会員特典：フルーツの試食

仕掛人：台丸谷久美(ダイマル農園)

実家のみかん農家の手伝いをしながら自然に寄り添った暮らしを楽しんでいます。ダイマル農園についての詳細は <http://e-daimaru.net> をご覧ください。



紀の川市産のミツロウに、オイルや香りを足して無添加の自分好みのハンドクリームとリップクリームを手作りしましょう。
お茶タイムには、同じく紀の川市産のハチミツを使った絶品カステラを癒しの和風空間でいただきます。
女性ならではの体験を集めた催しに興味しんしん。ニワトリのぴーちゃんも待ってます。



お申込み・お問い合わせ
090-3706-7660
FAX: 0736-64-3946

ふるフェス 4/12

6

蜜蝋で作るハンドクリームとリップ
おやつはハチミツカステラ

7

紀の川市の旬のフルーツを使った
オリジナル発酵ドリンク教室



ハッサクやキウイ、柿、イチゴ、イチジク、桃など、フルーツのまち・紀の川市の特産フルーツとミネラル水を使用し、安全・安心の本格的なアイドリンクを作りませんか？
果物の酵素の力で発酵させるので、やわらかなフルーツの甘さに。果汁100%ジュースとは違う美味しさに驚きますよ。
仕込み後のスイーツタイムでは、ドレッシングの作り方やレシピをご紹介させていただきます。

期間中の日曜日 13時30分〜15時30分

定員 各5名(最少催行人数1名)

集合 各5名(最少催行人数1名)
観光特産センターこかわ(紀の川市粉河2046-1)

参加費 3,800円(フルーツ、材料、専用ボトル付き)

持参物 エプロン、タオル

備考 体験約2時間で仕込んだ酵素ジュースはお持ち帰りいただけます。/ 駐車場あり

ふるふるファンクラブ会員特典：酵素ジュース

仕掛人：尾崎三津代(観光特産センターこかわ)

西国三番巡礼スイーツの「はっさくプーロ」は、八朔の香りとおほろ苦さに加えて、香ばしいアーモンドがびっつりの当店自慢のアーモンド菓子です。

ふるフェス 4/12

お申込み・お問い合わせ
0736-73-8500
観光特産センターこかわ

8

好きなジュレを使った
フルーツ大福を作ってみよう。



和歌山ラーメンやうどん、そばなどの美味しい麺とフルーツ大福が人気の麺彩工房で、「フルーツ大福づくり」を体験しましょう。
お餅や餡は用意してあるので、好きなフルーツのジュレを入れるだけ。ちょっと多めのジュレを試したり、食べたことがない組合せに挑戦したりしてみるのもいいですね。
お子さんやお孫さんが可愛い大福を作っているところは見てるだけで楽しそう。
是非大勢でご参加ください。

期間中の日曜日 13時〜15時 ※4月12日を除く

定員 各10名(最少催行人数2名)

集合 各10名(最少催行人数2名)
麺彩工房(紀の川市打田21-1)

参加費 1,000円(小学生〜中学生)
1,500円(大人)

持参物 エプロン、手拭い、飲み物

備考 駐車場あり

ふるふるファンクラブ会員特典：和歌山ラーメン

仕掛人：小河美枝(麺彩工房)

子供は想像力のかたまりです。一緒に楽しい美味しい大福づくりをしましょう。店ではラーメンやお蕎麦も人気。お土産にぜひお求めください。

ふるフェス 4/12

お申込み・お問い合わせ
0736-77-0530
(10時〜17時)

9 フルーツのまちを上空から。 桃源郷の絶景を眺めよう。



和歌山の山椒は、国内はもちろん、インバウンド観光客にも人気。とても手間がかかることから、京都や都市圏ではグラム二百円を超えるものもある、貴重な超高級商品です。今回ふる博の特別企画として、自分で山椒を粒から挽き、これまた人気の「じゃばら」、唐辛子などと組み合わせた「オリジナルブレンド」の山椒粉を作ることが出来ます。世界でひとつだけのオリジナル山椒粉を作って、食卓をとっておきの調味料で飾りましょう。

期間中の土曜日 各10時〜12時

定員 各5名(最少催行人数1名)
集合 自然食品の店しおん(紀の川市貴志川町神戸802)
参加費 大人2,000円(作った山椒10グラムはお持ち帰り)
備考 原材料には限りがありますので、必ずご予約ください。貴志駅周辺にはパーキングがあります。参加者には駐車スペースがありますので予約時にお問い合わせください。
◎ふるふるファンクラブ会員特典：人気のコンフィチュール200円引



仕掛人：西岡充子(自然食品の店しおん)
たま駅長で人気の貴志駅前「カフェしおん」では、季節の果実を使ったスイーツや自然食品など多数取り扱っておりますので、お気軽にお越しください。

お申込み・お問い合わせ
0736-64-2315(自然食品の店しおん)
受付時間：9時〜17時

11 フルーツのまちを上空から。 桃源郷の絶景を眺めよう。



鳥の目線を体験したいですか？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3000mの山の上から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の、希少なドキドキ感を体験してみませんか？

期間中の9時〜12時くらい※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399)
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)
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)
タンDEM体験コースです。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。

お申込み・お問い合わせ
0736-77-7088
(9時30分〜18時30分)

10 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りませんか？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30分〜15時30分 ※3月17日・23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(作ったポン酢はお持ち帰り)
持参物 エプロン、三角巾、飲み物など
備考 駐車場は4台分です。満車の場合は別途誘導します。開催日によっては集合時間に少々お待ちいただく場合があります。予めご了承くださいませ。



仕掛人：中石好美(こかわや)
地元の野菜や果物を使って、ジャム等加工品や、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。

お申込み・お問い合わせ
電話・FAX 兼用：0736-73-3282
(電話受付可能時間：13時〜16時)

12 農家と八朔を食べよう楽しもう ファミリースポーツ交流会



春休み中の学校体育館を使って、地元の子供たちと一緒にボール投げやドッジボールなどのファミリースポーツを楽しみましょう。休憩タイムにはもちろん、紀の川市で生産された全国一の収穫量を誇る八朔を、「にがあま」の八朔でピタミン補給ができます。初めて八朔を食べるお子様でも大丈夫。紀の川市内の子供たちもみんな大好きです。バトミントンなど屋内用遊具は持込可。みんなで楽しみましょう。

期間中の火・水・木・金曜日 15時30分〜21時

定員 各20名(最少催行人数2名)
集合 紀の川市小学校体育館(参加日により変動)
参加費 家族につき500円※但し参加は5才以上
持参物 体育館シューズ、タオル、水筒など
備考 雨天決行/荒天の場合は中止する場合があります。
※必ず各催行日の1週間前までにお申し込みください。
◎ふるふるファンクラブ会員特典：八朔



仕掛人：津村幸男(わかば農園)
八朔のほか、桃山町で「あら川の桃」などを栽培しており、ご要望次第では収穫体験も行なっています。交流会の合間の休憩時間には農業の話も可能。

お申込み・お問い合わせ
電話・fax 0736-66-1104(9時〜17時)
メール peachnext@wakabanouen.com

13

日本伝統のつまみ細工で作る 可愛いフルーツ



日本の伝統工芸のひとつとして、江戸時代から伝わるのが「つまみ細工」です。布を正方形に小さく切り、つまんで折りたたみ組み合わせ、花などを作ります。
針と糸を使わずにボンドで張り合わせるとも簡単にできます！
今回は、ふる博のためにオリジナルのつまみ細工を考案しました。
可愛い小物であらう、あなたの女子力をアップしましょう。

期間中の各日

3月2日(月)・13日(金)・22日(日)・27日(金)・30日(月)は9時～
3月7日(土)は14時～/3月25日(水)は18時～

定員 各約10名(最少催行人数2名※駐車場6台)
集合 Cafe日和(紀の川市打田703-3)
参加費 2,000円(お持ち帰りケーキセット付/500円相替)
持参物 ペンセット、ハサミ(あれば)

＋ ふる博フェス 4/12



仕掛人：杉野友美(Cafe日和)

水・土曜日にフラワーアレンジメントとプリザーブドフラワーの教室を開催中です。随時体験を受け付けておりますので、お気軽にご連絡ください。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-60-1419 (12時～18時/木金土曜日)
メール：cake_cafehiyori@yahoo.co.jp

14

ワイヤーを使って 世界にひとつの素敵な壁飾り作り



細いワイヤーとペンチを使って、素敵な壁飾りを作ってみましょう。
花器を作ったら、ドライやプリザーブドフラワー、ドライフルーツリボンなどでアレンジ。あなただけの壁飾りでお客さんをお迎えしてあげてみては？
普段使うことがないペンチですが、慣れば思い通りになります。
壁飾りができたら、カゴ付き自転車のような難しい物でも作れるようになります。一緒に楽しんで作りましょう。

期間中の各日

3月6日(金)・8日(日)・16日(月)・20日(金)・祝、4月3日(金)は9時～
3月11日(水)は18時～/3月28日(土)は14時～

定員 各約10名(最少催行人数2名※駐車場6台)
集合 Cafe日和(紀の川市打田703-3)
参加費 1,700円(お持ち帰りケーキセット付/500円相替)
持参物 ペンチ・ニッパー等使い慣れた工具があれば)

＋ ふる博フェス 4/12



仕掛人：杉野友美(Cafe日和)

店舗ではプリザーブドフラワーなどいろんな教室を開催中です。季節のフルーツを使ったシフォンケーキも販売しているので、ぜひお越しください。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-60-1419 (12時～18時/木金土曜日)
メール：cake_cafehiyori@yahoo.co.jp

15

インバウンドに大好評の 旬の食材を使ったフルーツ寿司



写真はイメージです

ふる博開始以来好評を博してきた力寿さんのフルーツ寿司。フルーツと酢飯がこんなに合うなんて。と驚く旅行者も多いのだとか。大将の力谷さんに、常に進化している理由を聞くと「少しでも旬を外れると酸味や味が変わるので工夫しがいがある。」と言います。
普段、グループや特別な場合のみ提供しているフルーツ寿司を、今回期間限定で提供してくれました。
この機会にどうぞ味わってみてください。

3月1日(日)・4月12日(日) 11時30分～13時

定員 各10名(最少催行人数2名)
集合 力寿し(紀の川市粉河10-6)駐車場あり
参加費 1,200円(5貫/フルーツ寿司3+鮎寿司2など)
※旬により各個数は異なる場合があります。
備考 ★食材の仕入れがございますので、必ず3日前までにご予約ください。お出しできない場合があります。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：フルーツ関連グッズ



仕掛人：カ谷昭夫(力寿し)

会席や仕出しのほか、郷土料理の鮎寿司が人気の力寿しです。昨年完成した過ぎやすい別棟は、会議やグループの方にお使いいただいております。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-73-6670 力寿し
(13時～17時/月曜定休)

16

女性限定！フルーツサンドと セルフコーチング



のどかな田園風景が広がる「おいけのまど」で、紀の川市産のフルーツ等を使い、それぞれのセンスで一緒に可愛くお洒落にデコったり巻き巻きしてフルーツサンドを作りましょう。
楽しい試食タイムの後は、ライフチャートを使って、自分の中の「本当の私」に気づき、『そろそろ本気になる私！2020』をテーマに、セルフコーチングを体験しましょう。
ファンクラブ会員には、おいけファームのお野菜1袋をプレゼント。

3月8日(日)・15日(日) 11時30分～14時

定員 各10名(最少催行人数1名)
集合 おいけのまど(大池遊園駅前・紀の川市貴志川町1282-3)
参加費 2,500円
持参物 エプロン、手拭きタオル
備考 駐車場に限りがあります。出来るだけ電車でお越し下さい。貴志川線でお越し頂いた方には特典があります。
雨天決行荒天の場合は中止の場合があります。



仕掛人：山口直美(Wake A Wish: メイクアウィッシュ)

Women's Coaching School C+ マスターコース
終了生、英会話講師、高野山・九度山街歩きガイド、デコ巻き寿司インストラクター。

お申込み・お問い合わせ

naomingworld1220@gmail.com
☎ 090-1952-3288 山口直美

17

フルーツと美熊野牛ハンバーグの ロコフルプレートランチ



ランチで人気の「野かふえおりや」さん。今回、ふる博開催中の3日間のみ「ロコフルランチ」を提供してくれます。
紀の川市のフルーツと野菜もたっぷり入ったところに、「美熊野牛」100%のジューシーなハンバーグをどんと乗せた、ロコモコ風のワンプレートランチです。
噛む度に溢れる美味しい美熊野牛は、紀伊半島南部でのびのび育った人気のブランド牛。この機会に味わってみてはいかがでしょうか？

3月1日(日)・8日(日)・15日(日)

①11時②12時30分

定員 各15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 1,100円

備考 入れ替えの際、②の開始時間がずれ込む場合がございますので予めご了承ください。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：プチお菓子



仕掛人：前田千恵(野かふえおりや)
今回ふる博開催にあわせて特別メニューをご提供します。ぜひお越しください。普段の金・土・日・月曜は通常のカフェ営業となります。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-66-1001(9時~17時)
メール：nocafe_oriya@yahoo.co.jp

18

心ウキウキフルーツと和菓子の ケーキ作りましょう。



好評の和菓子の手法と素材で仕上げるケーキづくり体験です。完成後は、「これが和菓子の素材？」と感動しますよ！
あんや米粉など和菓子で使われる素材や手法、細工の技で、直径約12cmのケーキに仕上げます。細工菓子のお花やフルーツを思い思いにデコレーションして、春らんまんのかわいいオリジナル和菓子ケーキをお持ち帰り。
ケーキ仕上げ後には、お菓子試食と抹茶でほっこりしましょう。

3月2日(月)・3日(火)・11日(水)・22日(日)・4月4日(土)

①10時②12時③14時④16時

定員 各8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(お持ち帰り箱つき)

備考 持参物：エプロン、ハンドタオル、筆記用具★必ず2日前までにご予約を、大人の見守のみは不可(3月22日のみお子様同伴参加可)◎ファンクラブ特典：プチお菓子



仕掛人：前田千恵(野かふえおりや)
ホームメイドクッキング、和菓子、ケーキ指定校講師。みんなで楽しい時間にならう。イベント日を除く金・土・日・月曜はカフェ営業もしています。

お申込み・お問い合わせ

☎ 090-7110-8805(10時~16時)
メール：nocafe_oriya@yahoo.co.jp

19

健康バイキングを楽しみながら 医聖華岡青洲の功績に触れよう



和歌山県出身有吉佐和子の小説で有名な華岡青洲。世界で初めて全身麻酔下で行った外科手術や、住居兼病院・医学学校の「春林軒」で後進の育成に力を注ぐなど、日本の医療に数々の功績を残しました。
青洲の里ではその偉業を見て感じることが出来る施設で、春林軒や近くの遺構などを青洲の里スタッフが案内してくれます。
お昼には人気の健康おもてなしバイキングを。晴れていればテラスで風を感じながらいただきますよ。

日程変更 3月23日(月) 10時30分~13時30分

定員 14名(最少催行人数6名)

集合 道の駅青洲の里(紀の川市西野山473)

参加費 1,800円(お食事・春林軒入場料込み)

備考 お食事付となりますので、子供連れの方も同料金となります。乳児もご参加可能ですが、催事を優先としますので、グズる場合は席を外していただきます。また、バリアフリーではありません。



仕掛人：木村哲朗(一般財団法人青洲の里)
紀の川市の食育およびピンクリボンキャンペーン拠点施設で、サイクリストの立ち寄りスポットとしても人気です。この機会にぜひ立ち寄りください。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-75-6008(火曜定休)
受付時間：9時~17時

20

ヨガセラピー&シンキングボウルの ゆらぎの音色で心と身体のデトックス



心身ともにリラックスできるヨガセラピーとシンキングボウルで究極の癒しを体験しませんか？
一般のヨガとは違い、身体が固くても楽しく筋力アップをしながら身体を動かす事が出来ます。今注目されているマインドフルネスを取り入れたヨガセラピーとシンキングボウルの音色効果で自律神経を整えましょう。ヨガの合間に美味しいフルーツ酵素ドリンクで身体の中も健康に！身体の固い方、初心者、運動不足の方大歓迎です

3月7日(土)・17日(火)・20日(金祝)・4月4日(土)

各13時30分~15時10分(但し17日のみ19時30分~21時10分)

定員 各8名(最少催行人数2名)

集合 観光特産センターこかわ(紀の川市粉河2046-1)

参加費 2,500円(体験料・酵素ドリンク代込)

持参物 動きやすい服装・タオル・飲み物

備考 和歌山で唯一のシンキングボウルとヨガ療法のヨロホで心身ともに癒されてください。



仕掛人：神谷弥生(ヨガシャントイ)
インドでヨガを学んだ後ヨガ療法士となり和歌山市、紀の川市、橋本市で幅広い年代にヨガ療法を指導しています。

お申込み・お問い合わせ

yayoikamiyat@gmail.com
☎ 090-9987-8956

21

フルーツアクセサリワークショップ & 当日限定デザートを楽しもう！



世界でひとつしかないオリジナルフルーツアクセサリを手作りしましょう。
定期的に活動している「創カフェ芸部」と地域おこし協力隊がコラボして、参加者さんと一緒にレジン・水引き・編み物などで可愛いアクセサリを作ります。
ワークショップの後は、当日限定の季節のフルーツデザートを食べ、わいわい楽しみましょう！

3月7日(土) 15時~17時 ※集合時間は14時45分

定員 レジンは10名、編み物は8名(4名×2回)、水引は8名(最少催行人数各4名)
集合 山崎邸創カフェ(紀の川市粉河8533)
参加費 大人各1,500円(材料費デザート、飲み物込)
備考 駐車場は店舗の東側です。満車の場合は、紀の川市粉河中部運動場に駐車してください。(徒歩約6分)

◎ふるふるファンクラブ会員特典：桃のはんどくりいむ



仕掛人：創カフェ手芸部・尾方千春(紀の川市地域おこし協力隊)
今回は特別にふる博仕様の可愛い「フルーツ型アークセ」のワークショップを行います！みなさんと一緒に手作りできるのを楽しみにしております！

ふるふる 4/12

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-60-8233(創カフェ 石橋)
(9時~17時)

22

ロケットストーブをDIY できたてストーブでピザ焼き



人気のロケットストーブを、ご家族やお友達と一緒に作りましょう。
はさみやペンチ、ドリルなどの道具はすべて準備済なので、あとは説明通りに組み立てるだけで本格的なロケットストーブができます。
燃焼力の高さに驚きながら、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。
ファンクラブ会員様には、素敵なプレゼントもあります。

3月7日(土)・8日(日) 13時30分~15時30分

定員 各10組(最少催行組数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(お一人4000円)
持参物 昼食、軍手、飲み物(フライパン20cm以上/蓋付き)
備考 ●ご予約時にご希望の日をお申し出ください。
※荒天時は中止する場合があります。



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。清流真国川はお子様から大人まで安心して遊べます。パンガローヤトイレも完備しています。ホームページは <http://hosono-camp.com>

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-67-0070(FAX 兼用)
(受付可能時間：10時~17時)

23

音楽好きのフルーツ農家による マイバイオリン手作り体験



果樹農家の傍ら音楽に親しみ、弦楽器等を手作りしている青柳さんの指導で世界に一つだけのオリジナルバイオリンを作ってみませんか？
製作は2日間、1回目(初日)は組み立てを行い、2回目にニス塗りをして、あなただけの味わいのあるバイオリンが完成。楽器を実際に自分で作ってみることで愛着がわき、音楽がより身近に感じられます。
音楽をやってみたいけど、何から始めればいいのかわからない。そんなあなたにおすすめてです。

3月8日(日) ※1回目 10時30分~15時

定員 5名(最少催行人数2名)
集合 220000円(製作キット含む)
参加費 22,000円(製作キット含む)
備考 3月8日(1回目)および15日(2回目)の、原則2日間に参加できる方を募集します。どうしても日程が合わない方はお申し込み時に相談ください。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：桃のはんどくりいむ



仕掛人：青柳竹葉(青柳)・尾方千春(紀の川市地域おこし協力隊)
紀の川市粉河の畑で、ぶどうを中心に様々な美味しいうフルーツを栽培しています。また、音楽が好きで、演奏のほかコンサートバス等も手作りしています。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-61-6681(Jalan Jalan)
(11時~16時)

24

紀の川市特産の八朔収穫体験と 八朔を使ったスイーツタイム



紀の川市特産のあら川の桃や八朔、米や黒米を自然栽培している片山さんの園地で八朔収穫を行います。
日本遺産の粉河寺近くの観光特産センターに移動して、八朔に関する様々なスイーツを食べましょう。
八朔の輪切りを乗せて焼いたアーモンド菓子「はっさくアール」に加え、発酵ドリンク、八朔ソフトクリーム、大福などを楽しめます。
「そんなにお腹に入らない」と言う方は、お持ち帰りして粉河寺散策してもいいですね。

3月8日(日) 13時30分~16時

定員 10名(最少催行人数2名)
集合 産直市場よつて打田店(紀の川市打田13641)
参加費 2,000円(体験料、お土産の八朔2個、スイーツ代込み)
備考 動きやすい服装をお願いします。解散：観光特産センター(こかわ)小雨決行・荒天の場合は収穫体験を中止し、観光特産センター(粉河20461)で集合・解散。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：八朔関連の商品



仕掛人：片山篤(かたやま農園)
自然栽培のほか、無農薬で様々な果樹や野菜を生産しています。特に桃は人気のためご予約制になっています。ご用命の場合はどうぞお問い合わせください。

お申込み・お問い合わせ
☎ 090-4031-1950(9時~16時)
片山 篤(かたやま農園)

25

日本大会で金賞受賞の 八朔マーメイド作り体験



令和元年5月に初開催した「イギリスのダルメイン世界大会マーメイドアワード&フェスティバル」で名誉ある金賞を受賞したのが、紀の川市にある紀州果宝園さんの「八朔マーメイド」です。
このマーメイド作り体験を紀州果宝園さんとイギリス生活経験のある紀の川市地域おこし協力隊で特別コラボ開催！マーメイドの作り方やヒントを学び、その後、紅茶とクラッカーと一緒に八朔ジャムを頂きましょう。

3月14日(土) 13時〜16時

定員 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2-4)
参加費 800円
持参物 エプロン、三角巾
備考 作ったマーメイドはお持ち帰りいただけます。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：桃のはんどくりむ



仕掛人：紀州果園加工部・尾方千春(紀の川市地域おこし協力隊)
減農薬で作られた八朔と砂糖だけで蒸詰められたシンプルな味で素材の爽やかさを感じられる品。マーメイド作りのヒントを特別に伝授します。これをきっかけに、更なる交流が生まれると嬉しです。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-77-0843(地域おこし協力隊 尾方)
メール：chiikiokoshi-003@city.kinokawa.lg.jp

26

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たのが「さをり織り」です。
失敗ではなく「個性」とみるとアートの変わる。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14日(土)・15日(日)

①10時②13時③14時30分
定員 各10名(最少催行人数1名)
集合 シャンゲリラガーデン
(紀の川市下井阪617-2)
参加費 2,000円(材料費込)
備考 駐車場あり/体験は約1時間



◎ふるふるファンクラブ会員特典：さをり織りコースター



仕掛人：隅谷智恵美(さをり織りグループ織ON(オリエン)紀の川市在住の6名グループを構成し、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。お子様も楽しんでいただけますので、ご家族連れぜひお越しください。

お申込み・お問い合わせ

☎ 090-5360-1604
メール chiku.hime117@docomo.ne.jp

27

レトロでオシャレ 特別な「一閑張り」を作りました



田舎の家などで見かけた方も多いのでは？一閑(いつかん)張りとは、柿渋を使った籠(かご)のこと。
竹籠に何度も和紙を重ねて張り、最後に柿渋や漆を塗って仕上げることとで耐久性が高まります。汚れたり破れたりしても、上から和紙を張ればまた味わい深くなるという、日本古来から伝わる伝統工芸品です。
海外でもとっても人気の一閑張りを、柿農家と一緒に作ってみましょう☆

3月15日(日)・22日(日)・28日(土) 9時〜12時

定員 各5名(最少催行人数1名)
集合 木下ビル2階(紀の川市粉河1-5-1)駐車場あり
参加費 8,000円(大・小サイズの材料費込)
持参物 手袋、汚れてもいいタオル、貼りたい紙など(新聞や薄手の紙なら、一閑張りに貼り付けることができます)
備考 集合場所は、粉河石町郵便局の斜め向かいです/作った一閑張りはお持ち帰りいただけます



仕掛人：小倉優一郎(矩善(かねぜん)農園)
元高校教師(理科)の農家です。「持続可能な農業」と、「持続可能な社会のための教育」の両立を追求しています。「一閑張りを楽しみながら作りましょう。」

お申込み・お問い合わせ

☎ 090-6664-2629
(受付時間：9時〜17時)

28

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。



自宅ででき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を使ったパン達を作ります。
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。自分で作ったパンはもちろなお土産に。シェフと一緒に楽しい時間を過ごしましょう。

3月18日(水)・25日(水) 13時〜16時

定員 各20名(最少催行人数10名)
集合 メゾンフルール
(紀の川市桃山町市場309-2)
参加費 3,000円
(大人のみ/1名につき)
持参物 エプロン・パンダナ・飲み物など
備考 お子様連れOK



仕掛人：西俊英(メゾン・フルール)
フルーツを使ったライ麦パン、ロールケーキや焼き菓子、シユトーレンなどもありますのでどうぞ。
ご家庭で作れるパン講座にぜひお越しください。



お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-66-3233(9時〜18時)
定休：月曜及び第1・3火曜日(祝日の場合は翌日)

29

大好評につき午前と午後の2回開催 赤酢と日本酒の蔵見学&大試飲会



昨年も国内外のコンクールで受賞を重ね、メディアでも度々紹介されている九重雑賀が開催する蔵見学と大試飲・試飲会です。
赤酢と日本酒を共に醸すのは日本でも大変めずらしく、年に一度、同時に蔵見学が出来る大好評。
一世帯当たりの食酢の使用量が日本でもトップクラス。「お寿司の発祥の地」といわれている和歌山県で最大の製造量を誇り、西日本最大級といわれているコノエ酢を醸す木桶蔵は、迫力満点。

3月20日(金・祝) ①午前の部10時〜②午後の部2時

定員 各50名(最少催行人数5名)
集合 株式会社九重雑賀(紀の川市桃山町元1-4-2-1)
参加費 2,000円(お土産付)、未成年は無料
備考 駐車場あり/未成年者保護者同伴のこと
お車の運転の方は、お酒の試飲は出来ません。
お土産：新酒300ml一本(二十歳以上)
お土産：新酒300ml一本(二十歳以上)

飲酒は20歳になってから



仕掛人：雑賀さいか俊光(九重雑賀)
和歌山の食酢文化と共に歩んで百有余年。皆さまにご愛顧頂いている「コノエ酢」を醸す蔵です。世界にもご評価を頂いている蔵をのぞいてみませんか。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-66-3160(9時〜17時/土日祝除く)
メール：kokonoesaika@rice.ocn.ne.jp

31

アーチェリー体験 あなたのセンスで ど真ん中を射抜こう！



日本代表を輩出した貴志川高等学校でアーチェリーを体験しましょう！アーチェリーは独特な競技。矢を的に当てる快感は他では経験できません。体験する距離は5m程度なので誰でも的に当てられます。未経験者でもセンス次第ではど真ん中に当たることもありま。

3月20日(金・祝) ①10時〜②13時

定員 各20名(最少催行人数3名)
集合 県立貴志川高等学校(紀の川市貴志川町長原400)
各集合時間の15分前までにお越しください。
参加費 1,000円(小学校高学年以上/保険代込)
持参物 水分補給用の飲み物、動きやすい服装
備考 雨天決行/荒天の場合は中止いたします。



仕掛人：貴志川高校アーチェリー部 貴志川高等学校 谷直樹(紀の川市地域おこし協力隊)
アーチェリー部顧問の先生および生徒さんが指導にあたります。過去に体験教室を開いたこともあるので安全です。ぜひご家族と一緒にいかがですか。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-77-0843(10時〜16時)
メール：chiikiokoshi-001@city.kinokawa.lg.jp

30

地元？都会？海外？働く場所について 考える「異文化ライフワークカフェ」



東京から移住し、旅行や異文化に触れることが好きなご夫婦が、「異文化ライフワークカフェ」を開催します。フルーツジュース等を楽しみながら、海外で働く和歌山出身の方や、和歌山で働く外国人の方を招き、文化や暮らし、働き方の違いについてお話いただけます。また、参加者の皆さんで住みたい場所や理想の働き方について語りましょう。海外で働いてみたい、異文化に触れてみたいという方までお気軽に参加しませんか？

3月20日(金・祝) 14時〜16時30分

定員 10名(最少催行人数1名)
集合 おいけのまど(紀の川市貴志川町長山1-2-2-3 大池遊園駅前)
参加費 1,000円(中学生以上)
備考 駐車場に限りがあります。出来るだけ電車でお越し下さい。/小さなお子様連れでも参加可能です。(奥に座敷有) 雨天決行/荒天の場合は中止いたします)

お申込み・お問い合わせ
☎ 090-9933-6094(石渡)
メール：pantai1357@yahoo.co.jp



仕掛人：石渡康太・祥子
人事コンサルタントとキャリアアカウンターの二人です。「働く」ことについてみんなを話してみよう。旅行が大好きなので異文化の話も楽しみたい。

32

Discover the traditional temple town, Kokawa (English Guide Walks and Tours)



We'll meet up at JR Kokawa Station. First, we are going to Yama-saki-Tei, main building was built in 1917, unique various part of semi-Western style. Next, Minao-ka-Tei which was built in the late of Edo period, has been preserved in very good condition. And final place is Kokawa-dera Temple, where is a Buddhist temple established in 770. It is the third temple of the 33 Kannon temples sacred sites pilgrimage in Western Japan.

March Fri 20, Sun 22, Fri 27 and Sat 28, 2020

Duration 12:00 ~ 15:00
Meeting at JR Kokawa Station, Visiting Yamasaki-Tei, Minao-ka-Tei and Kokawa Temple
GROUP SIZE Up to 5 people
MEETING PLACE JR Kokawa Station (11:45)
ENTRY FEE ¥4000 JPY ※Seasonal lunch and Tax included
RE MARKS Cancelled in case of stormy weather
◎Participation benefits: Hand cream (Peach fragrance)



This experience is hosted by Hisae, Yumi, Aya and Chiharu. We are the team that are working out how unoccupied houses can be effectively used, and loving this area more than any other place. Hope you can enjoy Japanese traditional temple town in Kokawa and we can introduce tasty food around this area.

Please make a booking by phone or email
☎ 0736-77-0843(10:00 ~ 17:00 Close : Sat and Sun)
chiikiokoshi-003@city.kinokawa.lg.jp

33

簡単手編み講座と旬のフルーツ・サンドイッチ



心を癒す「編み物セラピー」として注目が集まる手編み。原手芸店の原さんと一緒にゆったり編み物を楽しみませんか？
初心者には編み棒の持ち方から始め、中級・上級者の方は、ワイワイお話をしながら、編み物トークで盛り上がりましょう！
休憩には、手芸店近くの老舗喫茶店「珈琲館まどか」の旬のフルーツ・サンドイッチと飲み物でリラックas。春の暖かい時間を楽しいお話と編み物で心が和みます。

3月21日(土) 13時30分～15時30分 ※13時15分集合

定員 5名(最少催行人数2名)
集合 原手芸店(紀の川市名手西野186名手駅から徒歩2分)
参加費 1,000円(軽食費込み)※毛糸は別途ご購入
持参物 普段お使いの編み棒、かぎ針など
備考 毛糸の持ち込みはご遠慮ください。
※お車の方は最寄りの紀の川市那賀支所へ駐車ください
◎ふるふるファンクラブ会員特典：桃のはんどくりいむ



仕掛人：原まり子・尾方千春(紀の川市地域おこし協力隊)
普段から編むのが好きで、ご近所の方に編み方を教えたります。笑顔と笑い声が溢れるお店です。編み物をしたことがない人でもぜひご参加ください。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-75-2139 原手芸店
(9時30分～18時30分)

34

サイクリングで風を感じ 桜、桃の花、フルーツを味わおう



サイクリストに人気がある紀の川市を巡る、自然を味わう体験です。粉河駅前を出発して、紀ノ川沿いから桃のまちを通り、農家さんの桃の摘みをご確認ください。そのあとは桜の名所・大池遊園まで走り、桃チップで燻製作りに挑戦します。
昼食は燻製と地元で人気カフェのフルーツドックをいただきます。スपोर्टバイク(特殊なタイプは不可)での参加をお願いします。自走できる方であれば、ビギナーでも大丈夫です。

3月21日(土) 10時～15時

定員 10名(最少催行人数4名)
集合 山崎邸創カフェ(紀の川市粉河853-3 粉河駅前)
参加費 2,500円(保険代込み)
持参物 保険証の写し、飲み物、タオルなど
備考 雨天中止/中学生以下は保護者同伴/レンタサイクルをご希望の方は3月11日(水)までにご連絡ください。
◎ふるふるファンクラブ会員特典：素敵なプレゼント



仕掛人：落合彩矢(二紀の川フルーツ・ツーリズム)
フルーツが大好きな仲間がおすすめの場所にお連れします。是非、一緒に楽しみましょう。

お申込み・お問い合わせ
☎ 080-1895-0123(落合)
メール：puruhaku@gmail.com

35

「ドル箱荘園」安楽川荘解説ウォーク お坊さん・語り部とのぶらぶら歩き



「高野山滅亡の危機を救った僧」でピンと来る方は歴史好き？
木食応其は武士から僧に転じた仏僧で、豊臣秀吉の紀州攻めの際には交渉役として活躍し、ため池開発や寺社建築を行ないました。
終息の地でゆかりある興山寺の副住職さん、地元の語り部さんと一緒に、「安楽川荘」桃山町を散策しましょう。興山寺では「木食応其坐像」の特別拝観もあります。
人気の野かふえおりやさん特製のフルーツドリンク付きです。

3月21日(土) 13時～16時ごろ

定員 15名(最少催行人数5名)
集合 紀の川市桃山支所駐車場(紀の川市桃山町元376)
参加費 800円(ドリンク付き)
持参物 飲み物、タオル、歩きやすい服装
備考 足に不安な方は参加をご遠慮いただく場合がありますのでご了承ください。※小雨決行中止の際はご連絡します
◎ふるふるファンクラブ会員特典：特製缶バッジ



仕掛人：児玉敏昭(二紀の川フルーツ・ツーリズム)
協力：安楽山興山寺
フルーツ・ツーリズムでは、地元の再発見をテーマに、地域作りやフルーツに関わるイベントを行っています。

お申込み・お問い合わせ
☎ 090-8793-3129(児玉)
受付時間：9時～18時

36

心を癒す音色のウクレレ体験といちごクロワッサンを味わおう！



ウクレレ奏者として活動もされている「よつばベーカリー」店長の福島さんにウクレレ演奏を習ってみませんか？特別に体験会を開催します。ウクレレは30分程度簡単に弾けるようになるので、新しい趣味を探している方や楽器初心者向きです。
休憩には、この日限定の「いちごクロワッサンサンド」をご用意。ウクレレの優しい音色と甘酸っぱい旬のいちごの入った限定クロワッサンサンドで、春の一日を心軽やかに過ごしませんか？

3月22日(日) 13時～15時(集合12時45分)

定員 10名(最少催行人数5名)
集合 手づくりパン工房よつばベーカリー(紀の川市打田1286)
参加費 800円(飲み物・いちごクロワッサン込)
持参物 お持ちの方はウクレレをご持参ください。
備考 ※駐車場が限られているので、お車でお越しの方は、お申込みの際にお知らせ下さい。



仕掛人：福島リーダー(紀の川ウクレレサークル)
& 尾方千春(紀の川市地域おこし協力隊)
地域おこし協力隊さんと再コラボ。リーダーは近頃ステイジにも登場することもある本格派です！

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-78-1277(よつばベーカリー)
(10時～18時/土・日定休)

37

ケーキ作りも寄せ植えも楽しめる クッキング&ガーデニング体験



「野かふえおりや」オーナー松山さんによるパウンドケーキ作りは、ヘルシーで簡単に美味しく作れます。焼き上がりまでの時間には、桃山町の大西農園さんによる寄せ植え体験とガーデニング講習会を。鉢のなかにある「春の花」やフルーツを満喫してください。完成したらテラスで春の景色を眺めながら、ドリンクとデザートでほっこり。希望者には特製の「ロコフルランチ」を880円で提供してくれるので、ご予約時にお申し込みください。

3月28日(土)・31日(火)・4月2日(木)・3日(金)・5日(日)・6日(月)

9時30分〜12時

定員 各16名(最少催行人数6名)
集合 野かふえおりや(紀の川市桃山町神田244)
参加費 3,500円(大人のみ参加可能)
持参物 ご予約は一週間前まででお願いします。(ランチ希望の場合) 合は予約時に/持参物:エプロン、帽子、手袋、水筒、タオル/小雨決行/ファンクラブ会員特典:プチおみやげ



仕掛人:松山明美(野かふえおりや)
イベント日を除く金・土・日・月曜は、カフェ営業ほか民泊や体験農園なども行っています。春はお花に囲まれたテラス席もおおすすめです。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-66-1001(9時~17時)
メール nocafe_oriya@yahoo.co.jp

39

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かけるから植えましょう。学生はすべて無料でご参加可能。ファンクラブ会員様には「なちゆるんゼリー」をひとつ差し上げます。

3月28日(土) 10時~12時

定員 10組(最少催行人数1組/お一人でも参加可能)
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 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 ☎ 0120593262



仕掛人:妹背健一(観音山フルーツガーデン)
柑橘類を主に生産している農業生産法人です。シャムやドラフルーツなど、6次産業化もしています。一年を通じ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.kannonyama.com

お申込み・お問い合わせ
☎ 0120-593-262
(受付可能時間:8時~17時)

38

日本遺産 西国第三番札所粉河寺 初心者向けのぶらぶら歩き



令和元年に日本遺産に認定された西国第三番粉河寺。開創から西国三十三所、そして秀吉の焼き討ち、紀州徳川家の庇護など、歴史を感じることが出来ます。多くの人が驚く圧倒的な大門や徳川時代の鷹狩りの餌差「旧南丘家住宅」など見どころもたくさん。粉河の桜の参道を歩きましょう。藤堂高虎が入城したという「猿岡山城(城址)」から粉河の街並みを眺め、帰りは特産センターで解散。ぶらぶら歩きを楽しみましょう。

3月28日(土) 9時頃~12時

定員 10名(最少催行人数1名)
集合 粉河駅(和歌山線)※集合時間9時5分
参加費 200円(資料費)
持参物 歩きやすい服装、傘など(雨天時)
備考 解散は粉河寺前の観光特産センターこかわ。雨天決行(荒天中止、警報発令の際は中止いたします)。おぶるふるファンクラブ会員特典:粉河散策記念バッジ



仕掛人:児玉敏昭(社紀の川フルーツ・ツーリズム)
地元の語り部を目指して頑張っています。フルーツ・ツーリズムでは、地元の再発見をテーマに、地図作りやフルーツに関わるイベントを行なっています。

お申込み・お問い合わせ
☎ 090-8793-3129(児玉)
受付時間:9時~18時

40

桃や蜜柑の木で作るカトラリー フルーツ・ウッドワーク体験



果樹農家から分けていただいた、桃や蜜柑などフルーツの木を使って、自分だけのスプーン、匙、バターナイフ等、カトラリーを作ります。各々が使える道具に合わせて、作りたいものの加工を手伝ってもらい、時間内の完成を目指しましょう。時間があれば、一人数個のカトラリーが完成するかもしれません。昼食にはフルーツランチをご提供。自然いっぱいの中で、一緒に作業する仲間みなさんと美味しくいただきます。

3月28日(土) 10時~15時

定員 5名(最少催行人数2名)
集合 おいけのまど(紀の川市貴志川町長山12823)
参加費 5,500円(小学生以上/昼食付き)
備考 刃物は高校生以上使用可能です。雨天決行/荒天の場合は中止の場合があります。



仕掛人:榎尾善成(アトリエやどり)
和歌山の木や外国材を使って、インテリアや家具を作っています。身近なフルーツの木を生活に取り入れたいと思っています。http://yadori.jp

お申込み・お問い合わせ
☎ 080-1895-0123(落合)
メール: oikefarm8848@gmail.com

41

フルーツの皮からアロマ液を抽出。実は使って美味しいフルーツパイ



用意している季節のフルーツを使って、人気のダッチオーブンでパイを焼きます。農家の松山さんにフルーツの話も聴きながら食べると美味しく覚えられるかも。食事の後は、パイづくりに準備した皮などのフルーツの残りを使って、特殊な装置を使ってアロマ液を抽出します。コポコポいいながら出てくるアロマ液は、あなただけのオリジナル。元気がない時や、気持ちを落ち着かせたいときになどにご利用ください。

3月28日(土)・29日(日) 14時〜16時

定員 各10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 大人2,000円、小学生以下1,000円(保険料込)
持参物 エプロン、バナナ、タオルなど
備考 小雨決行/警報など荒天の場合は中止といたします。
※予約締め切り3月10日

◎ふるふるファンクラブ会員特典・参加費200円引



仕掛人：松山峰広
桃とブルーベリーを栽培しています。近隣の自然や歴史案内を通じて紀の川市の穴場をご紹介します。

+ ふるふるエス 4/12

お申込み・お問い合わせ

☎ 090-2104-4727 または
FAX : 0736-60-3265

42

飲み放題のフルーツブランデーでアン・プラグドの世界に誘います



3年前に人気を博したあの催しが帰ってきました。フルーツブランデーとは、フルーツをブランデーに漬けたもの。フルーツのまち・紀の川市産のフルーツを使って、様々なブランデーに挑戦しましょう。アン・プラグド(電力を使用しない)演奏で「非日常」を演出。いつもと違う友人を作ってみたりして楽しいひと時を過ごしませんか? もちろん飛び入り参加もOK。ソフドドリンクも用意しています。

3月29日(日) 16時〜21時

定員 約30名(最少催行人数2名)
集合 いわき(紀の川市西天井1-18)
参加費 2,000円(フルーツブランデー代)
備考 ※酒類の提供となります。未成年の参加はできません。
※ブランド以外のお酒は別途お支払いください。
※参加の場合は運転をお控えください。
※当日はセルフサービスとなります。



仕掛人：榎本喜之
フルーツの催しを色々考えましたが、最後はやはり「飲み会」になりました!!酒は百薬の長!飲むと笑顔になる飲み会にどうぞお越しください!

お申込み・お問い合わせ

☎ 090-3283-2172
(12時〜16時)

43

いろんなフルーツを使って癒しの雑貨を作りますか?



紀の川市のフルーツやハーブを使って、手作り体験してみませんか?作るのは、入浴時に癒し効果がある「バスボム」、フルーツやハーブを入れた「アロマワックスサシェ」、お部屋に飾る「リース」の中から、お好きな雑貨2点選んで作ります。一つ30分程度で作成できますが、乾燥や形が定まる時間がかかるので、約2時間程を予定しているそう。生活の中にホッとするアイテムを取り入れ、心地のいい空間をあしらいましょ。

3月7日(土)・15日(日) ①10時〜②13時

定員 各10名(最少催行人数3名)
集合 総合センター桃山会館(紀の川市桃山町調月384)
参加費 1,500円(雑貨2点の材料費/予約時にいずれか選択)
持参物 軍手/リース作りの時に手を保護するため)
備考 材料の準備がありますので、ご予約は各回の二週間前までにお願いします。
※用意できるハーブの量により、リースは数量限定となります。



仕掛人：地峯朝彩(社)紀の川フルーツ・ツーリズム
紀の川市のフルーツが大好きです。今回はフルーツとハーブを使って、一緒に楽しく雑貨を作ります。ご予約、ご参加お待ちしております。

お申込み・お問い合わせ

メール：Ayaj@icloud.com
☎ 050-5374-2792 地峯朝彩(夜間のみ)

44

桃農家と行くまち歩きひと目十萬本の桃源郷巡り



紀の川市桃山町は、あら川の桃の生産地として有名。夏の旬の時期には「桃渋滞」と言われるほど、観光客が訪れます。春のこの時期、運が良ければ「ひと目十萬本」と言われる桃の花が咲き誇りますが、実はそれ以外にも、桃にまつわる物がたくさんあります。そんな桃のスポットを、桃農家のうんちくを聞きながら巡りましょ。桃の品種や生産についても聞けるかもしれませんよ。

3月29日(日) 9時30分〜12時

定員 10名(最少催行人数5名)
集合 紀の川市桃山支所駐車場(紀の川市桃山町元376)
参加費 700円
持参物 飲み物、タオル、歩きやすい服装、天気によっては雨具など
備考 ※小雨決行(中止の際はご連絡します)
◎ふるふるファンクラブ会員特典・参加費用200円割引



仕掛人：平岡龍(紀の川市観光協会企画部会)
紀の川市のPRのために、日々おもしろスポットを探しています。今回はその中でもイチオシの桃スポットへご案内します。

お申込み・お問い合わせ

☎ 0736-77-2511 紀の川市観光協会事務局
FAX : 0736-79-3928

45

初めての方もきつとハマる
かるた&バスピンのスポーツデー



フルーツかるたと和歌山県発祥の「バスケットピンポン」を使用した「f(エフ)スポーツ」を開催します。かるたは全てフルーツにちなんだ大判のオリジナル。床に配置して読み上げ合図とともに飛び出します。和歌山県発祥のバスケットピンポンは、台に穴があいた独特の形状をしています。「バスピン」の愛称で懐かしむ方も多いのでは。当日はチームを分けてトーナメント制で競います。楽しい春休みの思い出にぜひご参加ください。

3月29日(日) 9時~12時ごろ

定員 50名(6歳~50歳程度まで)
集合 紀の川市民体育館(紀の川市花野604)
参加費 3000円(保険料)
持参物 上履き(体育館用)、手拭い、飲み物など
備考 当日はチーム分けを行いますので、開始10分前には必ずお越しください。

◎ふるふるファンクラブ会員特典：fスポーツ特製ハッジ



仕掛人：フルーツスクールの生徒たち(紀の川市)
紀の川市が開催している、令和元年の「フルーツクール」参加者が実施するイベントです。皆さんに楽しんでいただける催しにしたいです。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-77-2511(観光振興課)
受付時間：10時~17時

46

熊野古道 伊太祈曽から紀の川市へ
貴志川沿線ぶらりハイキング



紀伊一ノ宮がある伊太祈曽駅から、貴志川線大池遊園前までの自然を散策しましょう。スタート前に準備を整え出発！伊太祈曽神社の旧社地「亥の杜」を通り、フルーツがたくさん実る山道を、大谷峠から大池遊園まで約6kmを2時間かけて歩きます。途中では、焼きたてフルーツパンと焙煎コーヒーなどをいただきました。大池遊園では、桃や桜の花が咲き誇る中でゆったりと特製のフルーツ弁当を。ゆったりとした散策をどうぞ。

3月28日(土) 9時20分~13時ごろ

定員 20名(最少催行人数5名)
集合 貴志川線 伊太祈曽駅 札口付近 ※駐車場はありません
参加費 大人2,500円(弁当、軽食、保険料込)
持参物 飲み物、歩きやすい服装、履き慣れた靴など
備考 前日の予報により内容変更の場合あり/集合場所までは貴志川線のご利用をおすすめします。(和歌山駅から片道大人320円・小人160円)



仕掛人：刀禰 弘一朗(和歌山電鐵株式会社)
車や電車では見慣れた景色も、歩いて散策すると新たな発見があると思います。電車の沿線の自然を一緒に楽しみましょう。

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

47

パラグライダーを眺める紀の川で
今年の初カヌーを楽しもう



「カヌー体験もやってください」の要望にお応えします。一級河川紀ノ川は、川幅が広く初心者のカヌーに最適。パドルを使って漕ぎながら、自然や会話を楽しみましょう。すぐそばの河原にはパラグライダーポイントがあり、上を仰ぐとたくさんパラグライダーが、ダイナミックなランディングも間近で見れます。春の陽気の中で風と水を楽しみましょう。

3月30日(月)~4月2日(木) 13時30分~15時30分

定員 10名(最少催行人数5名)
集合 ユービーパラグライダースクール(紀の川市竹房399)
参加費 5,000円(保険代込)
持参物 濡れても良い服装(更衣室あり)
備考 最少催行人数に満たない場合や当日の気候などにより、開催日を変更していただく場合があります。予めご了承ください。



仕掛人：村井啓太(ユービーパラグライダースクール)
飛ぶよりは気軽にアウトドアを楽しめるカヌー。自然の恵みを感じてみて、晴れていても増水で開催できない場合あり。事前にお問い合わせください。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-77-7088
(9時30分~18時30分)

48

いちご狩りとフルーツ弁当で
桃のお花見に出かけませんか？



いちごも野菜も美味しいと評判の農家土井さんのハウスでいちご狩り体験をしましょう。その後貴志駅から大池遊園駅まで電車で移動し、直売所「おいけのま」で、桃や桜の花を見ながら素敵なランチタイムをどうぞ。お楽しみのお弁当はCamP78さんの特製フルーツ弁当です。春を感じつつ、ゆったりとした時間を過ごしませんか？電車でお越しの方は、参加費から100円割引してくれます。

4月3日(金) 9時30分~14時ごろ

定員 20名(最少催行人数4名)
集合 貴志川線 貴志駅 自転車置場 紀の川市 貴志川町 神戸8003
参加費 4,000円(小学生以上) 2,000円(3才以上の幼児)
持参物 動きやすい服装、飲み物持参
備考 電車代は各自で負担ください。貴志駅周辺には駐車場はございません。生育状況により中止する場合があります。/小雨決行
◎ふるふるファンクラブ会員特典：ドライフルーツ



仕掛人：おいけファーム
春は桜が咲き誇る、紀の川市大池遊園の側にある直売所「おいけのま」を運営しています。季節に応じた野菜や果物のほか、木製品なども販売しています。

お申込み・お問い合わせ
☎ 080-1895-0123(落合)
メール：oikefarm8848@gmail.com

49

あまのねさんの演奏を
桃畑でナチュラルに楽しもう



「あらの桃®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ピアノデュオ「あまのね」さんです。
桃の花が咲く時期に合わせて、ピンク色の花と香り漂う桃の園地にアップライトピアノを持ち込み、本格的で幻想的な音色をお楽しみいただきます。
桃の園地まで、集合場所から徒歩でゆっくりお越しください。

4月5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。満車場合は代替の駐車場をご案内します。小雨決行/警報など荒天の場合は中止といたします。あまのねコンサート実行委員会(藤桃庵)



仕掛人：敷本梓(桃花コンサート実行委員会)
第五回目の桃花コンサート。自然の中で静かで気持ちの良い時間をお過ごしただくよう、これからも頑張りますのでよろしくお願い致します。

お申込み・お問い合わせ
☎ 0736-66-8475(11時〜16時)
FAX : 0736-66-1213

50

フルーツにちなんだ
しつもんゲームの「カツふる博」!



しつもん財団認定の二人が企画したカツプリング食事会。
25歳〜45歳ぐらいの方が対象。男女10名ずつ集まって、まちを散策したり、桃や桜の花の下で昼食をいただきながら、会話を楽しみましょう。
初対面同士でも話しやすいように「しつもんファシリテーター」の二人が進行してくれるので安心です。でも、何が起ころかは当日のお楽しみ。ポジティブな感情で、春の思い出と一緒に作りましょう!

4月11日(土) 11時00分〜14時00分

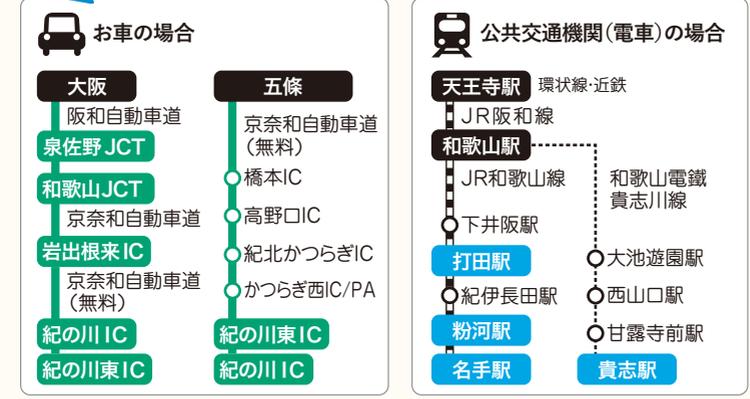
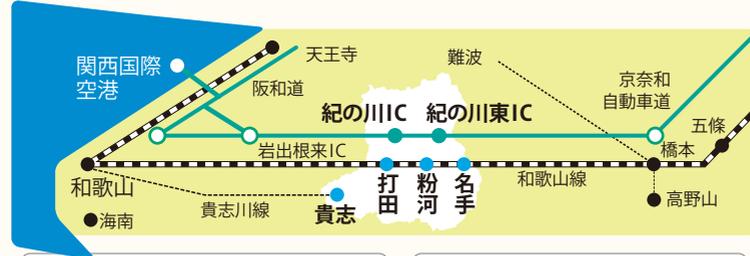
定員 各10名(最少催行人数各4名)
集合 おいけのまど(紀の川市貴志川町長山12823 大池遊園駅前)
参加費 男性5,500円、女性4,500円(食事代、保険代込)
持参物 身分証明書など
備考 事前に提出いただく書類がございます。お申込みの際にお伝えいたします。
◎ふるふるファンクラブ会員特典：素敵なプレゼント



仕掛人：香月にいな・落合彩矢
しつもん読書会公認ファシリテーター(いになと、魔法のしつもんキッズインストラクター(あやち)のふたりが盛り上げます。

お申込み・お問い合わせ
☎ 080-1895-0123(落合)
メール : ayayaochiai@gmail.com

- 大阪方面から
阪和自動車道〜和歌山JCTから岩出根来IC経由で約30分、または上之郷ICから和歌山県道泉佐野打田線(県道62号)犬鳴山経由で約30分
- 関西国際空港から
和歌山県道泉佐野打田線(県道62号)犬鳴山経由で約30分
- 和歌山市から
和歌山ICから阪和自動車道経由、京奈和自動車道(有料区間含む)〜紀の川IC、または国道24号で約30分
- 五條・橋本市から
京奈和自動車道(無料区間)から紀の川IC経由で約30分
- 海南市から
国道424号経由で約30分



ふる博のついでに
散策してみても?

各エリアごとに主要な道路やスポットや街道を掲載。画像データですので、購入後のプリントはご自由にどうぞ。ご友人やグループでシェアすると、さらにお得です。



各220円(税込)
フォーマット: JPEG/288dpi
ネットショップ
<https://puruhaku.stores.jp>

紀の川ふるふるファンクラブ

紀の川ふるふるファンクラブは、紀の川市の魅力を発掘・発信しています。会員になるとメルマガが届いたり、ふる博の「ふるふるファンクラブマーク」のある催しに参加すると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んでください。

■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 QRコードを読み込み、フォームに入力してお申し込みください。

■お問い合わせ先 電話：070(2292)2218(フルーツいっぱい)



春の思い出をたくさん作ろう。

ふるフェス

日時：4月12日(日) 11時～15時
場所：大池遊園(北の広場)



石窯のピザ



ボート遊び



酵素ジュース
づくり



つまみ
細工

会場までのアクセス



※別途駐車場代が必要な場合があります。
※催し内容は予告なく変更する場合があります。

〈お車の場合〉県道13号から貴志川長山郵便局のある交差点を南下。
P1には踏切手前を右折し直進。P2には踏切を直進して右折。駐車場では係員の指示に従ってください。
※P2 駐車場(セントゼファー側)に駐車の際は、店舗西側に駐車してください。
〈電車の場合〉和歌山電鐵貴志川線 大池遊園駅下車 徒歩約10分。和歌山駅からは約15分／貴志駅から大池遊園駅は約6分

ふる博人気の体験に加えて
美味しいもの、
楽しいものを集めました。
みなさん。
ぜひご参加ください。

入場無料 雨天決行

体験、フード、雑貨が集まる。



フードも
あるよ!

石臼で
調味料づくり

ミニチュア
椅子

木の
カトラリー

ジャムなど
商品販売

パンも
いっぱい

和歌山発祥の
バスピン!

バッジ作り
体験