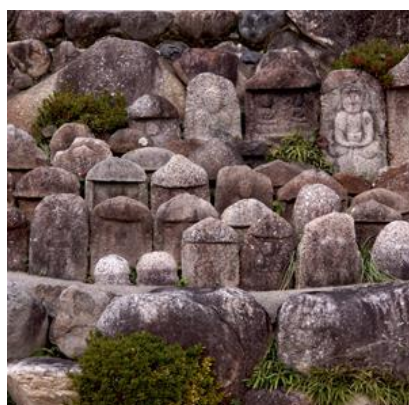


藤堂高虎ふるさと館 戦国・田舎体験 ガイドブック

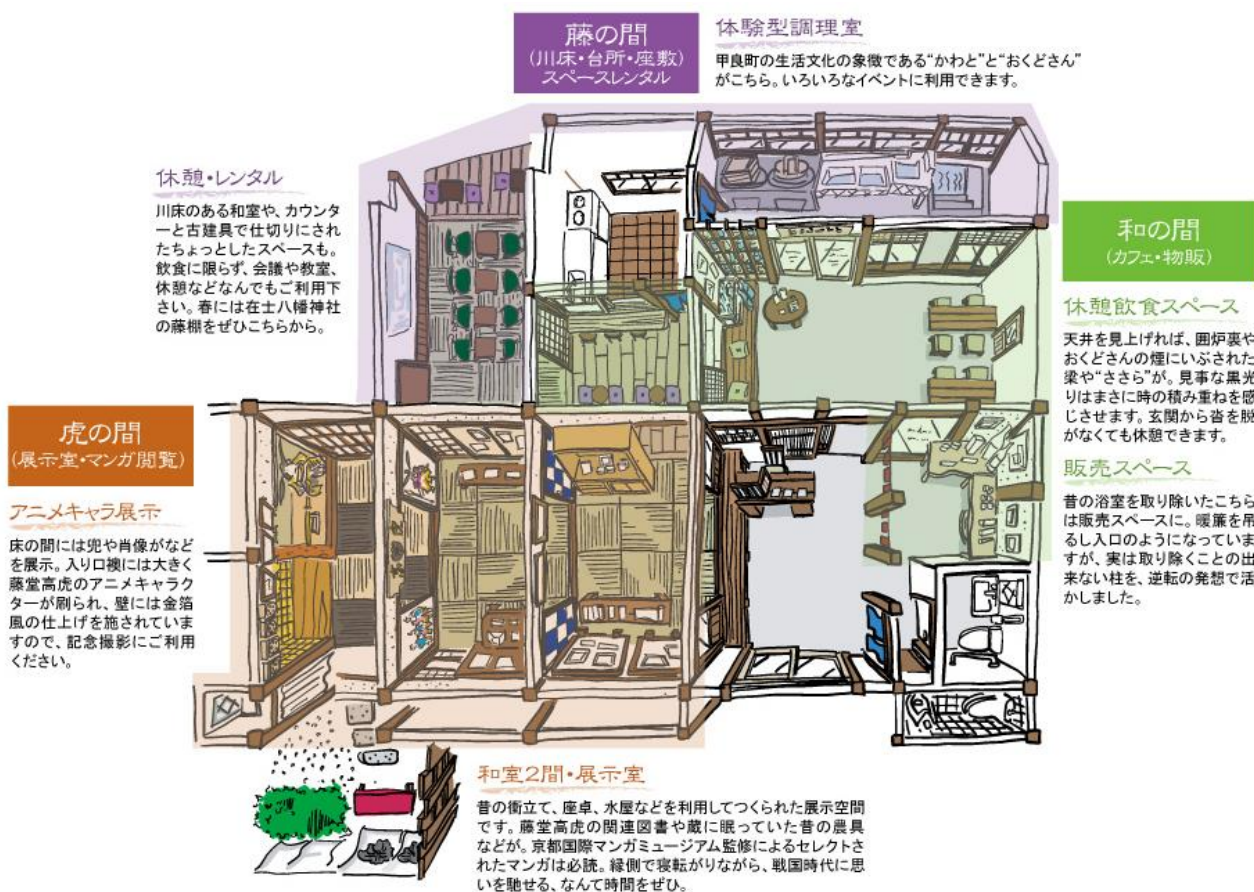


藤堂高虎ふるさと館
【☎ 0749-29-9033】

藤堂高虎ふるさと館「和の家」とは

戦国大名藤堂高虎ふるさと館「和の家」は、滋賀県甲良町の伝統的な古民家を改修し、“かわと”と“おくどさん”を復活させた交流拠点施設です。飲食の提供はもちろん、京都国際マンガミュージアムに協力いただいた藤堂高虎や滋賀県ゆかりのマンガ閲覧スペース、農業体験、レンタルスペースなど、幅広く末永く親しまれる施設を目指しています。

施設案内



アクセスマップ



交 JR 東海道本線（琵琶湖線）「河瀬」駅から
湖国バス「甲良町役場」下車 徒歩約3分

施設情報

- 所** 犬上郡甲良町在士 474
- 問** 0749-29-9033 (TEL/FAX)
info@wanoya.net (メール)
http://wanoya.net (ホームページ)
- 時** 10:00~15:00
(お食事 11:00~14:00)
- 休** 火曜、水曜、お盆、年末年始
- ¥** 入館無料
- P** 乗用車 20 台

目 次

1 体験プログラム

1. 竹の皮おにぎりづくり体験.....	1
2. 炭火であられづくり体験.....	2
3. 和 r k 2 1（集落営農）見学ツアー.....	3
4. 藤堂高虎のふるさと 在土集落ツアー.....	4
5. 地元の野菜を使った昼食づくり体験.....	5
6. 田舎こんにゃくづくり体験.....	7
7. 昔ながらのかき氷体験.....	8
8. 甲良町名産 お米の収穫体験.....	9
9. 戦国大名「藤堂高虎」なりきり体験.....	10
10. 石焼き芋づくり体験.....	11
11. 火鉢体験.....	12

2 体験プログラムの組み合わせ例

12. 新鮮な季節野菜！贅沢なかまどご飯！～どこか懐かしの田舎暮らし体験～.....	13
13. まるで戦国時代！甲冑を着て集落歩き！～藤堂高虎なりきり体験～.....	14
14. 冬の特別メニュー！火鉢と特製石焼き機で暖をとろう！ ～仲間とわいわい、火鉢・石焼き芋づくり体験～.....	15

3 食事・物品

地元食材を使ったお食事/施設限定物品メニュー.....	16
-----------------------------	----

1 竹の皮でおにぎりづくり体験

【プログラム概要】

- ・美味しい甲良のお米をお土産に。田舎を感じる「竹の皮おにぎりづくり」を体験します。
- ・施設の縁側や集落の魅力的なスポットで食べると、一層気分を味わいます。

【実施時期】

- ・通年

【対象例】

- ・田舎体験に興味のある人
- ・子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー
- ・甲良町に息づく生活文化を体験したい人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人

【参加人数】

- ・適正人数 3～5人
- ・最大受け入れ可能人数 10人

【料金】

- ・500円/人
(お米 250g ※おにぎり2個相当)

【所要時間】

- ・15分～30分

【イメージ】



お米の美味しさを味わっていただきます



竹の皮おにぎりは施設の雰囲気と相性◎

【注意事項】

- ・当日のご飯がない場合は実施できません。
- ・体験ご希望日の3日前までにお電話で空き状況をご確認ください。

【プログラム概要】

- ・町のイベントで大好評。甲良の美味しいお米から作られたあられを七輪で炒る、昔ながらの「あられづくり」を体験します。

【実施時期】

- ・通年

【対象例】

- ・田舎体験に興味のある人
- ・子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー
- ・甲良町に息づく生活文化を体験したい人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人

【参加人数】

- ・適正人数 3～5人
- ・最大受け入れ可能人数 15人

【料金】

- ・500円/人
(※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります)

【所要時間】

- ・30分

【イメージ】

七輪を使ったあられづくり



出来立てのあられを召し上がれます

【注意事項】

- ・体験ご希望日の3日前までにお電話で空き状況をご確認ください。

【プログラム概要】

- ・甲良町は集落営農の実践地として有名な地域です。在土集落にある農業組合法人「和rk21」の施設を見学し、甲良の美味しいお米や小麦、大豆、黒豆がどうやって作られているか学びます。

【実施時期】

- ・冬季を除く農作業の実働期

【対象例】

- ・農業体験に興味のある人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人
- ・子どもの食育に関心のあるファミリー
- ・機械に興味のある人
- ・甲良町に息づく農業文化を体験したい人

【参加人数】

- ・適正人数 5～10 人
- ・最大受け入れ可能人数 10 人

【料金】

- ・1,000 円/人（保険料を含みます）
（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- ・1 時間

【イメージ】



施設の隅々まで特別に見学できます



トラクター試乗も可能です（運転は×）

【注意事項】

- ・動きやすい服装（サンダルやハイヒールはNG）で参加してください。
- ・畑に入ることもありますので、汚れても良い服装が望ましいです。
- ・トラクター試乗には事前の保険加入が必要であるため、**要予約**の体験プログラムです。

【プログラム概要】

- ・「戦国大名藤堂高虎」の出生地である甲良町在土集落。ゆかりのエピソードと交えながら集落をご案内します。
- ・「お地蔵さんの街並み」「水と暮らす」など藤堂高虎以外にもちょっと珍しい写真スポットについてもご案内します。

【実施時期】

- ・ 通年

【対象例】

- ・ 藤堂高虎に興味のある人
- ・ 甲良町に息づく文化を体験したい人

【参加人数】

- ・ 適正人数 2～5 人
- ・ 最大受け入れ可能人数 10 人

【料金】

- ・ 1,000 円/人（限定 オリジナル藤堂高虎ピンバッチ（450 円）付き）
（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- ・ 30 分～1 時間

【イメージ】



在土名物「お地蔵さん」



学生さんが作成した集落の地図

【注意事項】

- ・ 体験ご希望日の3日前までにお電話で空き状況をご確認ください。

【プログラム概要】

○地元の野菜収穫

- ・田舎では自分で食べる野菜は自給自足が主流です。小さめの畑を持っている農家さんも多く、今回はそんな農家さんの畑にちょっとおじゃまして、新鮮な季節野菜を収穫します。

○おくどさん（かまどご飯）炊飯

- ・いまでは集落でも珍しい“おくどさん（かまど）”を使って、甲良町の美味しいお米を炊き、実食します。

○地元食材を使った昼食づくり

- ・“おくどさん”でご飯を炊きながら、地元で収穫した野菜と自家製ミソのお味噌汁をつくります。簡単な浅漬けもつくり、素朴な田舎の一汁一菜料理を味わいます。

【実施時期】

- ・通年

【対象例】

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| ・田舎体験に興味のある人 | ・甲良町に息づく生活文化を体験したい人 |
| ・農業体験に興味のある人 | ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人 |
| ・子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー | |
| ・子どもの食育に関心のあるファミリー | |

【参加人数】

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| ・最低受け入れ希望人数 4人 | ・最大受け入れ可能人数 12人
(適正人数6～12人) |
|----------------|--------------------------------|

【料金】

- ・2,500円/人（お米一升）
(※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります)

【所要時間】

- ・2～3時間
季節野菜の収穫（30分～1時間）
昼食づくり・おくどさん炊飯（1時間）
昼食（30分～1時間）

【注意事項】

- ・動きやすい服装（サンダルやハイヒールはNG）で参加してください。
- ・畑に入ることもありますので、汚れても良い服装が望ましいです。
- ・事前に農家さんとの調整が必要であるため、**要予約**の体験プログラムです。

【イメージ】



新鮮な季節野菜が収穫できます



農家さんによって作る野菜は多種多様です



県内でも数少ない「おくどさん」



かまどで炊くとよりお米の美味しさが増しま



地元野菜を贅沢に使用した味噌汁づくり



味噌汁と地元食材で作った小鉢

【プログラム概要】

- ・田舎ではこんにゃくを自家製するお家もあります。地元で収穫した生芋から手づくりしたこんにゃくは一味違います。

【実施時期】

- ・11～4月（こんにゃく芋がなくなり次第終了となります）

【対象例】

- ・田舎体験に興味のある人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族や友達との思い出をつくりたい人
- ・子どもの食育に関心のあるファミリー

【参加人数】

- ・最低受け入れ希望人数 3人
- ・最大受け入れ可能人数 10人
（適正人数5～10人）

【料金】

- ・1,500 円/人（昼食費込み）（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- ・4時間（※ゆで時間が1時間ほどあり、待ち時間が長いため、他の体験プログラムとの組み合わせをおすすめします）

【イメージ】



あまり知られていないこんにゃくの製造方法



出来立ての刺身こんにゃくを召し上がれます

【注意事項】

- ・事前に材料、機材などの準備が必要であるため、要予約の体験プログラムです。

【プログラム概要】

- ・夏の風物詩「かき氷」。地元の製氷屋さんから仕入れた氷を使って、かき氷づくりを体験します。
- ・甲良町の農産物を加工して作ったゆずやトマト、いちご、シソ、ニンジンなどのシロップの食べ比べを行います。

【実施時期】

- ・7月1日～8月31日（シロップがなくなり次第終了となります。）

【対象例】

- ・田舎体験に興味のある人
- ・子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー
- ・甲良町に息づく生活文化を体験したい人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人

【参加人数】

- ・適正人数3～5人
- ・最大受け入れ可能人数 10人

【料金】

- ・1,000円/人（かき氷食べ放題です）

【所要時間】

- ・1時間

【イメージ】

暑い夏にピッタリのかき氷



甲良町自慢のシロップが食べ比べできます

【注意事項】

- ・体験ご希望日の3日前までにお電話で空き状況をご確認ください。

【プログラム概要】

- ・甲良町と言えばお米の美味しいまち。集落の農業組合法人と連携して、こがね色に輝く甲良町の新米を収穫します。

【実施時期】

- ・稲刈りシーズン（8月下旬～9月末）

【対象例】

- ・農業体験に興味のある人
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族や友達との思い出をつくりたい人
- ・子どもの食育に関心のあるファミリー

【参加人数】

- ・最低受け入れ希望人数 5人
- ・最大受け入れ可能人数 20人
（適正人数5～10人）

【料金】

- ・1,500円/人（新米2合のお土産付き）
（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- ・1～3時間

【イメージ】



甲良町の名産品「甲良米」



こがね色に波打つ稲穂を刈り取ります

【注意事項】

- ・天候（前当日雨天）、収穫するタイミングが合わない場合は、実施できません。
※代替プログラムについては相談に応じます。
- ・動きやすい服装（サンダルやハイヒールはNG）で参加してください。
- ・農作業するような服装で参加してください。
- ・農具など稲刈りの準備が必要であるため、要予約の体験プログラムです。

【プログラム概要】

- 手作りの甲冑（本物ではありません）の着付け体験をし、戦国時代を味わいます。
- 着付け後は施設で撮影を行い、まるで戦国時代にタイムトラベルしたようなワンシーンを写真に残します。

【実施時期】

- 通年

【対象例】

- 戦国武将に興味のある人
- 歴史好きの人

【参加人数】

- 最低受け入れ希望人数 1人
- 最大受け入れ可能人数 5人
(適正人数2～4人)

【料金】

- 500円/人（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- 30分/人
(※着付けに10分くらい要します)

【イメージ】



兜・鎧を着付けすれば誰もが戦国武将に！



甲冑は施設の雰囲気と相性◎

【注意事項】

- 体験ご希望日の3日前までにお電話で空き状況をご確認ください。

【プログラム概要】

- ・地元のおじさんお手製のドラム缶を改造した石焼き機でサツマイモを焼きます。
- ・薪割りから火おこしまで一貫して体験します。

【実施時期】

- ・さつま芋シーズン（11～2月）

【対象例】

- ・田舎体験に興味のある人
- ・子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー
- ・田舎のふれあいや収穫体験を通して、家族やお友達との思い出をつくりたい人

【参加人数】

- ・最低受け入れ希望人数 5人
- ・最大受け入れ可能人数 15人
（適正人数5～10人）

【料金】

- ・1,000円/人（約500gのさつま芋 余ったお芋はお土産にどうぞ）
（※他の体験と組み合わせることで変更になる場合があります）

【所要時間】

- ・1時間～1時間30分

【イメージ】

美味しい石焼き芋づくりのための準備



出来立ての石焼き芋を召し上がれます

【注意事項】

- ・事前に材料、機材などの準備が必要であるため、要予約の体験プログラムです。

【プログラム概要】

- ・ 昔の農村では炭文化が発展しており、各家庭には火鉢など暖をとる道具がいくつもありました。体験では施設にある火鉢をお渡しし、好きなように過ごすお時間を提供します。
- ・ ご希望に応じて藤堂高虎の出生の地である甲良町在土集落をご案内します（別途料金）。

【実施時期】

- ・ 冬季（1～2月）

【対象例】

- ・ 田舎体験に興味のある人
- ・ 田舎でゆったりとした時間を過ごしたい人
- ・ 甲良町に息づく生活文化を体験したい人
- ・ 子どもに昔の暮らしを伝えたいファミリー

【参加人数】

- ・ 最低受け入れ希望人数 3人
- ・ 最大受け入れ可能人数 8人
（適正人数3～5人）

【料金】

- ・ 1,500 円/人（みかん1個、お餅4切れ付きです）

【所要時間】

- ・ 3 時間

【イメージ】



火鉢を囲んで家族・友人との団欒



地元の特産品を火鉢で焼いて召し上がれます

【注意事項】

- ・ 施設貸し切りでの体験プログラムとなるため、**要予約**の体験プログラムです。
- ・ 食材の持ち込みが可能です。

体験プログラムの組み合わせ事例

12

新鮮な季節野菜！贅沢なかまどご飯！
～どこか懐かしの田舎暮らし体験～

【スケジュール例】

- 10：30 和の家集合（藤堂高虎ふるさと館の施設説明）
- 11：00 季節野菜の収穫体験（地元の農家さんと連携）
- 12：00 昼食づくり（おくどさんでのご飯炊き、みそ汁づくり、浅漬けづくり）
- 12：30 昼食
- 13：30 あられづくり
- 14：30 解散（希望者には余ったご飯で竹の皮おにぎりづくり）

【イメージ】



地元の農家さんで収穫体験



おくどさんで炊飯体験



参加者みんなで昼食をいただきます



あられづくり体験

【料金】

3,000 円/人

【スケジュール例】

11：00 和の家集合（藤堂高虎ふるさと館の施設説明）

11：30 昼食づくり（おくどさんでのご飯炊き）

※主菜などは和の家から調理・提供します

12：15 昼食

12：45 竹の皮おにぎりづくり

13：15 甲冑着付け

13：30 集落歩き（道中で写真撮影）

14：00 解散

【イメージ】



おくどさんで炊飯体験



戦国気分の味わえる竹の皮おにぎり



甲冑を着て、集落歩きへいざ出陣！



在土集落には昔っぽいアイテムがたくさん

【料金】

3,000 円/人（昼食費込み）

【スケジュール例】

- 11:00 和の家集合（藤堂高虎ふるさと館の施設説明）
 11:30 石焼き芋づくり（薪割り・火おこし・焼き芋）
 12:00 火鉢を使って自由に過ごす（みかん1個、お餅4切れ提供）
 13:00 石焼き芋食事
 13:30 火鉢を使って自由に過ごす
 ※自由に集落を歩き回っても OK
 15:00 解散

【イメージ】



石焼き芋づくり



火鉢で食材を焼きます



火鉢を囲んで仲間とくつろぎます



ゆ～ったりとした時間が流れる集落

【料金】

2,500 円/人

地元食材を使ったお食事／施設限定物品メニュー

●飲食

※他にもメニューはあります

■わのやランチ（週替わり）

- ・お楽しみ週替わりメニュー
- ・ご飯（おかわり自由）
- ・サラダ ・小鉢
- ・味噌汁 ・漬物
- ・デザート

800 円

■近江牛ハンバーグ定食

- ・近江牛ハンバーグ
- ・ご飯（おかわり自由）
- ・サラダ ・小鉢
- ・味噌汁 ・漬物
- ・デザート

1,000 円

■近江牛牛すじカレー

- ・近江牛牛すじカレー
- ・サラダ

800 円

■煮込みハンバーグ定食

- ・和風ソース煮込みハンバーグ
- ・ご飯（おかわり自由）
- ・サラダ ・小鉢
- ・味噌汁 ・漬物
- ・デザート

800 円

■おでん定食（期間限定）

- ・おでん5種
- ・ご飯（おかわり自由）
- ・サラダ ・小鉢
- ・味噌汁 ・漬物
- ・デザート

750 円



わのやランチ

●物品

※他にもメニューはあります

■T シャツ（2種）



2,700 円

■キーホルダー



680 円

■ピンバッチ



450 円

■クリアファイル（4種）



130 円

■高虎せんべい



200 円

■甲良の地酒 純米大吟醸

「戦国大名 高虎」（720ml）

2,500 円

■甲良の地酒 純米酒

「TAKATORA」（720ml）

1,080 円

藤堂高虎ふるさと館 戦国・田舎体験ガイドブック

平成30年3月

編集・発行 藤堂高虎ふるさと館 和の家

〒522-0244 滋賀県犬上郡甲良町在土 474

TEL 0749-29-9033

<http://wanoya.net/>

