

体験交流をしませんか？ 体験希望者募集中!!

お申し込みは予約制となっております。各メニューのお問い合わせ先までお電話ください。

農業体験

メニュー	時期	内容	体験料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
ピワ採り	6月上旬～ 6月中旬	海を眺めながら甘くてみずみずしいピワを楽しみませんか？	1,000円 小学生600円 小学生未満300円	駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪
ブルーベリーもぎとり	7月上旬～ 8月中旬	希望によりジャムづくり体験もできます。木のオーナーも募集しています。	1,000円 小学生600円 小学生未満300円	西岡農園 西岡 栄一	090-7620-8655	⑥
ナスの収穫	7月1日～ 10月20日	おいしいナスの見分け方や採り方など何でも園主にお聞きください。	1,000円	袋田 芳光	089-987-0372	⑬
観光なし狩り	8月中旬～ 9月下旬	伊予灘の見える梨園で秋の味覚をたっぷり味わいませんか？ 味よし！ 景色よし！	500円 小学生400円 小学生未満200円	夕日ヶ丘亀井梨園 亀井 時寛	090-4500-2462	⑩
	ひまわり観光梨園 若宮 正文			090-7582-4267		
芋掘り	10月下旬～ 11月中旬	掘った芋は焼き芋にもお持ち帰りにもできます。	1,000円	岡田 博助	090-8693-2880	②
みかん狩り	10月	種類は温州みかん(極早生)です。木のオーナーも募集しています。	500円 小学生400円 小学生未満200円	駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪
	11月	ビタミンCたっぷり。楽しいみかん狩りを体験しませんか？		夕日ヶ丘亀井農園 亀井 時寛	090-4500-2462	⑨
いちご狩り	12月中旬～ 6月中旬	高設栽培で楽に収穫ができるうえ、いちごが甘くてキレイ！ バリアフリー対応しています。	小学生以上1,000円 2歳以上600円 ※1月1日～	いちご家おおもり 大森 秀樹	090-5276-1110	①
				にっこりいちご園 大畑 義晴	089-986-1040	
				いちご園みどり 角田 洋祐	089-986-1050	
いちごもぎとり	1月上旬～ 5月下旬	高設栽培のため収穫が簡単で、小さなお子さまや車イスの方も楽しめます。	1,000円 小学生未満500円	らくちん観光いちご研究会 西岡 富子	090-2787-0273	④
ツブキ採り フキ採り	3月～ 5月	ツブキ、フキの収穫と料理の体験ができます。	500円～1,000円	駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪

林業体験

メニュー	時期	内容	体験料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
タケノコ掘り	4月～ 5月	里山で旬のタケノコを掘ってみませんか？	500円	駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪
炭焼き	2月～ 3月	炭焼き名人の技を教えます！ 窯入れや窯出しの体験ができます。	1,000円	袋田 芳光	089-987-0372	⑬

漁業体験

メニュー	時期	内容	体験料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
寒ヒジキ採り ワカメ採り	2月～ 3月	新鮮な海の幸を収穫しませんか？	500円	上灘漁協女性部 松本 洋子	089-986-1737 または 089-986-0742	⑦

自然体験

メニュー	時期	内容	体験料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
夕日の観賞会	通年	伊予灘にしずむ夕日を観賞しながら季節の料理づくりを楽しめます。	1,500円	駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪
山里寺一日修行	1月20日～ 11月1日	動行、座禅、法話などを体験できます。心静かに自分と向き合ってみませんか？	800円	願正寺 川村 豊燃	089-987-0622	⑬



いちごもぎとり



ブルーベリーもぎとり



観光なし狩り



みかん狩り



じゃこ天づくり



コンニャクづくり



石窯ピザ焼き



お魚料理づくり

夕日のまち「伊予市双海町」は、緑豊かな農山漁村において、自然・文化・人々との交流を楽しむ「新しい旅のカタチ」「グリーン・ツーリズム」に取り組んでいます。ふるさとの宝物とふれあいながら、楽しい思い出をつくりませんか？
ご家族、お友達との語らいやPTA活動、趣味づくりにぜひお越しください。笑顔でみなさまをお迎えします。

伊予市双海地区グリーン・ツーリズム推進協議会会員一同

生活体験

メニュー	時期	内容	体験料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
石窯ピザ焼き	通年	石窯で自家製の農作物や海産物をトッピングする手づくりピザを焼くことができます。	1枚1,600円 窯使用料含む	石窯香房みどり 源田 和子	090-8287-3595	②
じゃこ天づくり	通年	小魚のすり身からつくるじゃこ天はヘルシーでカルシウムたっぷり。味が自慢です。	500円	上灘漁協女性部加工部 富岡喜久子	089-986-1737 または 089-986-0724	⑦
漁師料理づくり	通年	新鮮な魚介類を使った鯛・たこ釜めし、たこ焼き、よもぐれ団子汁などをつくります。	1メニュー 200円～500円	上灘漁協女性部加工部 富岡喜久子	089-986-1737 または 089-986-0724	⑦
廃油石けんづくり	通年	米のとぎ汁を使ったEM発酵液と廃油でつくる環境にやさしい石けんです。	500円	上灘漁協女性部加工部 富岡喜久子	089-986-1737 または 089-986-0724	⑦
鯛めしづくり	通年	炊きたての「鯛めし」は香ばしくとても美味しいです。	1,000円	上灘漁協女性部 松本 洋子	089-986-1737 または 089-986-0742	⑧
漬物づくり	通年	大根のハリハリ漬け、ナスのからし漬けなどをつくります。	500円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑫
焼肉のタレづくり	通年	新鮮な素材で仕上げたタレは風味が格別！一緒につくってみましょう。	1,000円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑫
季節のおやつづくり	通年	季節の果物を使って蒸しパン、ゼリー、ジャムなどをつくります。楽しくお茶をしましょう。	お問い合わせください	からたちグループ 矢野 憲子	089-987-0144	⑭
山菜料理づくり	3月～ 4月	キャラブキ・ツブキ・クジュナの佃煮、つくしの卵とじなどをつくります。	500円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑫
	5月中旬～ 6月中旬		1,000円	ほとるの里グループ 藤岡フサ子	089-986-0350	⑤
	5月～ 2月		1,000円	ほとるの里グループ 藤岡フサ子	089-986-0350	⑤
ジャムづくり マーマレードづくり	5月～ 2月	すももジャム、夏みかんのマーマレード、みかんの加工品などをつくります。	1,000円	ほとるの里グループ 藤岡フサ子	089-986-0350	⑤
夏野菜料理づくり	6月～ 7月	ナスやキュウリを使った料理をつくります。	500円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑫
お魚料理づくり	6月～ 10月	トラハゼの酢炊き、アマギのいずみや、ハモ料理などをつくります。	1,000円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑫
釜揚げしらす丼づくり	6月中旬～ 8月中旬	獲れたてのしらす(イワシの稚魚)をさっと釜揚げした釜揚げしらすは絶品。	1,000円	上灘漁協女性部 松本 洋子	089-986-1737 または 089-986-0742	⑧
トコロ天づくり	8月～ 9月	とってもヘルシーなふるさとの味覚をどうぞ。	500円	上灘漁協女性部 松本 洋子	089-986-1737 または 089-986-0742	⑦
味噌づくり	8月下旬～ 10月下旬	おふくろの味、手づくり味噌です。	1,000円	ほとるの里グループ 藤岡フサ子	089-986-0350	⑤
コンニャクづくり	10月中旬～ 5月下旬	自分でつくる生芋コンニャクの味は格別です。世界でひとつだけのコンニャクをつくらう！	1,200円	西岡 栄一	090-7620-8655	⑤
豆腐づくり	10月中旬～ 3月	ふれあいながら楽しく体験できます。湯がいて、こねて、湯がくが基本です。	1,200円	からたちグループ 矢野 憲子	089-987-0144	⑭
	11月上旬～ 5月下旬		500円	森田 イチ	089-986-0146	③
餅つき	2月～ 3月	よもぎやみかんを使ってお餅をつきます。	1,000円	ちゃらんぼらんグループ 城戸ちづ子	089-987-0335	⑮

農家民宿

メニュー	時期	内容	宿泊料	団体・代表者	お問い合わせ電話番号	MAP
ゆうび 農家民宿 夕美	通年	高台にたたずむ宿からは、眼下に伊予灘を一望できる180度のパノラマが展開！ E-mailアドレス: yuubi510@juno.ocn.ne.jp	1泊2食付7,500円～ 小学生以下6,500円～	農家民宿 夕美 駒澤ミサ子	089-987-0388 または 090-4339-8016	⑪