

柿の葉寿司の里めぐりの“旅”

“ふるさと納税の返礼品対象”

柿の葉寿司の里 探索MAP

こだわりと愛情がこもった川上村の柿の葉寿司。
自然がいっぱいの美味しい毎日。



令和6年

7月19日(金)・20日(土)

場 所：奈良県吉野郡川上村大字西河69-1集合

受講費：ひとり **20,000円**

※2日間の受講料と7月13日のWeb講座料含む。宿泊費別途です。

受講者募集

5

先着
名さま

無料講座は
人数制限なし！
まずはお申し込みを

受講の流れ

詳細プログラムは裏面参照

6月18日(火)19:30～

Web講座

※無料

6月29日(土)11:00～

Web講座

※無料

7月13日(土)11:00～

Web体験

受講料 ¥ 20,000に含む

7月19日(金)11:00～

7月20日(土)～13:00

担い手講座

受講料 ¥ 20,000に含む

※「無料のWeb講座」に参加してから、有料講座への参加をご検討くださって結構です。まずはお気軽にご参加ください！

【問い合わせ先】

(公財)吉野川紀の川源流物語
高田 裕市 0746-52-0888
takada@genryuu.or.jp

川上村水源地課
加藤 満 0746-52-0111(代)

柿の葉寿司の里・かわかみ
代表 徳岡 康伸 0746-53-2570



\\ 柿の葉寿司の里めぐりの“旅” //

川上村の伝統を引き継ぐ「柿の葉寿司」の後継者づくり プログラム

Web講座	内容	備考
6月18日(火)19:30～ 6月29日(土)11:00～	☆知識編 ①川上村で柿の葉寿司がなぜつくられたか ②川上村の暮らしの文化・柿の葉寿司 ③柿の葉寿司の里・かわかみ とは ④柿の葉寿司づくりの一連の流れ(動画)	無料 Web会議システム「Zoom」で視聴環境のある方ならどなたでも参加できます。 両日とも同じ内容ですので、ご都合つく日時にご参加ください
Web体験	内容	備考
7月13日(土)11:00～	☆体験編 ①川上村柿の葉寿司「食べ比べ体験」 ②店主とのライブ中継 など	受講料 ¥20,000に含む Web会議システム「Zoom」で視聴環境のある方ならどなたでも参加できます。
担い手講座	内容	備考
7月19日(金)10:45～	民宿「紺ちゃん」駐車場に集合 〒639-3542 奈良県吉野郡川上村大字西河69-1	受講料 ¥20,000に含む
11:00～	☆準備編 ①柿の葉の採取・洗浄・切り抜き	村内にて 葉っぱの発育状況により採取済みの葉になる場合があります。
12:00～	“おふくろの味”ランチ	
13:00～	☆仕込み編 ①ご飯炊き(見学) ②鯖の塩しめ(参加者交代で実施) ☆調理編 ①鯖の骨抜き、皮はぎ、鯖すき ②酢づくり、酢飯づくり ③押し寿司、柿の葉巻き ④柿の葉寿司箱詰め 20個	講師 柿の葉寿司の里・かわかみ 代表:徳岡さん
18:00～	郷土料理 夕飯	
泊	※参加者各自(ホテル・民宿はご紹介します)	注: 講座費用とは別料金
7月20日(土)8:00～	☆ふりかえり編 ①プロの作業の流れを実際に見て復習 ②村内柿の葉寿司店巡り	村内店舗にて
10:00～		
11:30～ 昼飯	☆まとめ編 ①村内の柿の葉寿司を食べ比べ ②講座の感想など、まとめ	民宿「紺ちゃん」離れにて

注意事項

- ・各自、民宿「紺ちゃん」(川上村大字西河69-1)まで来村いただける方に限ります。(最寄りの駅等への送迎はいたしません。集合場所からの村内の移動手段は本講座費用に含まれます)
- ・参加費には宿泊費は含まれません。村内のホテル・旅館を紹介します。
- ・事故等による損害への保証は一切負いかねます。事故のないよう十分配慮いたしますが、安全・健康管理に留意願います。当日は体調を整えておこください。
- ・不明点は、お問い合わせ先のメールや電話等にてお問合せください。
- ・参加申込は、柿の葉寿司の里・かわかみホームページの応募フォームよりお願いします。
- ・プログラムは現地の状況により変更になる場合があります。ご了承ください。

公式ホームページ



<http://kakinohazushinosato.jp/>