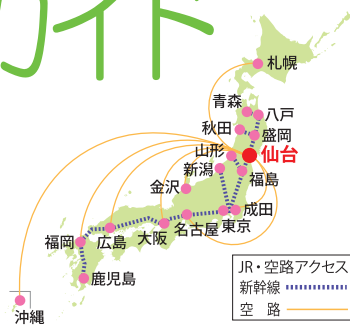


伊達な旅ガイド

Vol.137

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



9月9日
放送

丸森で農村体験

水と緑に恵まれた丸森町。棚田では、青々と育った稲が風に揺られる美しい景色を見ることができます。さらに、恵まれた自然を生かし、農業研修施設「クラインガルテン」などでの農業体験のほか、^{まいまい}う米米麺やえごまラーメンなどの特産品作りも積極的に行われています。丸森町の大自然の恵みに、身も心も満たされてみませんか。



農業体験

「親子で学ぶ日曜農学校」など、自然を体験できる取り組みや、農業への参入希望者に技術支援を行う「農業チャレンジ研修」などが行われています。



※平成26年度の「農業チャレンジ研修」の募集は、平成26年2月下旬からを予定。
問い合わせ先/丸森町農業創造センター Tel.0224-72-3028

クラインガルテン

滞りながら農業体験ができる研修施設。参加者のライフスタイルに合わせて野菜作りを基礎から学ぶことができます。



丸森町農業創造センター
原田 友幸さん

「40~50代の方が実際に農業に参入して、生計を立てられるほどの規模に拡大できると思っていただけのような制度づくりができればいいと思います」



参加者 小野 三和子さん

「初めてなので、苗や葉を見てもどの実になるかわからなかったのですが、先生のアドバイスや周りの方からのフォローで早く覚えることができました。これからは自分で責任をもってやるという気持ちです。とても楽しいです」



丸森の自然が感じられる場所

おほりさわじりたなだ
大張沢尻棚田

美しい景観が認められ、平成11年7月に「日本の棚田百選」に認定。面積はおよそ4ヘクタール。56枚の棚田が風光明媚な眺望を作り出しています。



丸森の特産品を使った料理を食べられる場所

天水舎

Tel.0224-72-4528
水車が目印。観光案内所や特産品を販売する売店があるほか、レストラン水車では丸森町の食材を使った料理が楽しめます。



売店のオススメ

う米米麺がおすすめです！レストランでも味わえますよ



八巻 隆さん

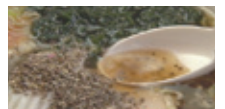
●う米米麺

宮城県産のお米を使った麺。コシのある食感が人気。



●えごまラーメン

体脂肪の燃焼を助けるともいわれるえごまは丸森町の特産品。



●イノシシカレー

イノシシの肉を使ったボリューム満点のカレー。肉はマトンのような食感。

