

徳島 “食” & “技” 感動体験21

Experience Tokushima Meet our people Create your memories.



イーストとくしま

観光推進機構

East Tokushima Tourism Authority



一般社団法人イーストとくしま観光推進機構
East Tokushima Tourism Authority

徳島県徳島市寺島本町西1-61 徳島駅クレメントプラザ5F
TEL:088-678-2811 FAX:088-678-2877
Email: info@east-tokushima.jp

Published March 2021



2021年度版



徳島県

エリアマップ

食

- 1 高木晩茶農園
- 2 p-chyna café (ピーチナカフェ)
- 3 KAMIYAMA BEER
- 4 大島酒造
- 5 松茂青果有限公司
- 6 有限会社斎藤酒造場
- 7 小松島漁業協同組合
- 8 なかのファーム
- 9 とくしま有機農業サポートセンター
- 10 辰巳屋食品株式会社
- 11 佐那河内キウイフルーツ果樹園
- 12 鳴門クルマエビ有限公司

技

- 1 有限会社岡田製樽
- 2 テーブル工房kiki
- 3 ON THE TABLE
Yusanbakoプロジェクト
- 4 アワガミファクトリー
(阿波和紙伝統産業会館)
- 5 青藍窯
- 6 大久保鍛冶屋
- 7 陶芸工房 蘭窯
- 8 Watanabe's (ワタナベズ)
- 9 スモトリ屋 浅野総本店

食1

食の世界遺産「味の箱船」に選ばれた 世界でも珍しい乳酸発酵茶「阿波晩茶」を学ぶ

茶摘みから加工まですべて手作業で丁寧に行われ、生産者ごとに乳酸菌の性質や発酵期間が違い、酸味や甘み、香りなどさまざまな味が楽しめる世界でも珍しい乳酸発酵の「阿波晩茶」は、山間部の小さな集落でのみ作られており、その技術は国の重要文化財にも指定されています。この体験は、阿波晩茶生産者の若手リーダーの高木さんに阿波晩茶の話を聞きながら、茶畑の見学、乳酸発酵のお茶の魅力を存分に体感することができます。

時期により体験内容は変化し、7月～8月頃は、主に茶葉の摘み取りも体験でき、9月～10月頃には美味しい新茶を味わうことができます。



体験内容

1. 高木さんの阿波番茶に対する思いについて
2. 阿波晩茶テイスティング
3. 茶畑を見学
4. 特製の袋に茶葉（200g）を入れる

お持ち帰りギフト

・自分で詰めた茶葉（200g）

高木晩茶農園

住 所 徳島県勝浦郡上勝町大字生実字中野 70
開催可能曜日 月～金／通年
利用可能時間 13:00～17:00
所要時間 2時間
催行人数 ※最小～最大 2名～6名
料 金 6,000 円
問合せ&申込 高木晩茶農園
TEL：090-4787-4302
<https://www.tabechoku.com/producers/22595>
(食べチョク)

No. 1 上勝町



※写真は一例です。内容は変更する場合がございます。



食2

桃農家直営カフェならではの体験！ 「桃づくしアフタヌーンティー」

板野町は、清流吉野川と阿讃山脈に囲まれた風土気候が桃の生産に適した地形であり、ここで一年をかけて大切に桃を育てる西森さんが営むカフェが『p-chyna café』。ここでは、桃をふんだんに使ったスイーツやドリンクを提供しています。桃を味わっていただくためのメインケーキであるデコレーション体験とオリジナルメニューが楽しめます。桃農家が営むカフェだからこそできる、桃づくしのデザートを存分に心ゆくまで味わってください。



お持ち帰りギフト

- ・自家製果実のコンフィチュール 1 瓶
- ・『p-chyna café』買い物チケット 500 円分

p-chyna café（ピーチナカフェ）

住 所 徳島県板野郡板野町川端字馬越 116-2
 開催可能曜日 9 月～翌 5 月 ※金曜、月末の土曜、日曜は休業
 利用可能時間 10:00～12:00
 所要時間 2 時間
 催 行 人 数 ※最小～最大 2 名～6 名
 料 金 5,500 円
 問合せ&申込 p-chyna café（ピーチナカフェ）
 TEL：088-660-6499
<https://peachgarden-momo.jimdofree.com>

体験内容

1. 生産農家ならではの桃の魅力について
2. 生クリームと桃のコンフィチュールをトッピングしたケーキづくり体験
3. 「桃づくしの特製デザートセット」でティータイム
4. 「自家製果実のコンフィチュール」は、パンケーキやヨーグルトに添えたり、紅茶やハーブティーに入れて楽しんで

No.

2

板野町

食3

遊び心溢れる『KAMIYAMA BEER』で、 心ゆくまで豊かな自然に囲まれた山里を楽しもう

徳島市内から車で約 4 0 分の神山町。豊かな自然に囲まれた山里に、海外から移住してきたアーティストの Manus Sweeney とさやか夫妻が営むナノブルワリー『KAMIYAMA BEER』があります。

神山のテイストを融合した個性溢れる地ビールとペアリングや地域の食材を使った食事と一緒に味わいます。散策、ブリュワリー見学とビールグラス&コースター作りをすることでビールをよりいっそうおいしく頂けます。



お持ち帰りギフト

- ・特製ビールセット
- ・オリジナルビールグラス
- ・コースター

KAMIYAMA BEER

住 所 徳島県名西郡神山町神領字西上角 280-1
 開催可能曜日 月曜～金曜
 利用可能時間 10:00～15:00
 所要時間 5 時間
 催 行 人 数 ※最小～最大 4 名～12 名
 料 金 15,000 円
 問合せ&申込 KAMIYAMA BEER PROJECT
 TEL：050-2024-3576
<http://kamiyamabeer.com>

体験内容

1. ウェルカムドリンク
2. オリジナルビールグラスとコースター作り
3. 周辺散策とブリュワリー見学
4. ビールテイスティング
5. ランチ（地元食材を使った料理）

No.

3

神山町



食4

日本の原風景の中で、杉友夫妻と一緒に、 自家栽培梅使用の梅酒を楽しむ癒しの時間

一年を通して自然を感じられる美郷は、日本の原風景が残る豊かな山村です。芝桜、梅の花、初夏の川田川にはホテルの乱舞が見られ、ライトアップされた高開の石積みは幻想的な光景です。この地で梅酒製造所を営む『大畠酒造』は、「とくしま安2GAP農産物」の認証を受けた自家栽培梅を使用したオリジナル梅酒が人気。優しい笑顔の杉友夫婦に迎えられ、山あいの風景を見ながらのテイスティングとお弁当ランチは癒やしの時間になるでしょう。お土産として持ち帰れるオリジナル梅酒も作ります。



お持ち帰りギフト

- ・梅酒造りセット
- ・梅酒

大畠酒造

住 所	徳島県吉野川市美郷字峠 422
開催可能曜日	月曜～金曜／通年（※6月上旬は除く）
利用可能時間	11:00～15:00
所要時間	4時間
催行人数	※最小～最大 2名～8名
料 金	15,000 円
問合せ&申込	大畠酒造 TEL：0883-43-2275 https://oobatake.com

No.
4

吉野川市

食5

「オーガニックエコフェスタ2020」最優秀賞受賞農家で 「なると金時」「レンコン」収穫体験

兄弟3人で切り盛りする『松茂青果』は、オーガニックエコフェスタ2020で栄養価コンテストレンコン部門最優秀賞を受賞するほど、土壌にこだわり、安全で美味しい「なると金時」と「レンコン」を生産しています。10月～翌2月（※12月を除く）はレンコン掘り、8月～11月にはなると金時の収穫体験以外にも、発送作業の見学や、生産者直伝レシピも教えてもらえます。



お持ち帰りギフト

- ・「なると金時」と「レンコン」（各1kg）

松茂青果有限会社

住 所	徳島県板野郡松茂町住吉住吉開拓 122-4
開催可能曜日	月～金曜日、日曜日 ※10～11月・1～2月／レンコン収穫、8～11月／なると金時収穫
利用可能時間	10:00～12:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 4名～10名
料 金	5,000 円
問合せ&申込	松茂青果有限会社 TEL：090-1324-1282 http://tokukaigi.or.jp/ag/archives/223/

体験内容

1. ウエルカムドリンクと美郷の梅のお話
2. 梅酒三昧 地元食材満載の「お弁当」と「自家製おつまみ」
3. 季節に応じたオプション体験
（※季節によって梅の花鑑賞、梅の収穫、梅干し乾燥ができます）
4. オリジナルブレンド梅酒造り
5. 梅酒、梅シロップを「自家製おつまみ」と共に

体験内容

1. 「なると金時」と「レンコン」の特徴と生産農家直伝
美味しい食べ方について
2. 「レンコン」もしくは、「なると金時」収穫体験
3. 収穫野菜の発送作業体験
4. 自家製レンコン料理試食と生産者直伝料理レシピを学ぶ

No.
5

松茂町



食6 「LONDON 酒 SAKE CHALLENGE」金賞 「御殿桜」酒蔵見学と通い徳利見学と試飲体験

徳島市の鮎喰川水系は、ミネラルを多く含むまろやかな味がする伏流水。ここで、昔ながらの槽搾りで日本酒を造り続けて85年の酒造場『斎藤酒造場』。主要銘柄の「御殿桜」は、ヨーロッパで最も歴史のある日本酒に特化した品評会「LONDON 酒 SAKE CHALLENGE」において金賞を受賞。雑味が少なくすっきりとしていて、やわらかな口当たりの御殿桜の他、「御殿桜 純米大吟醸酒」と「御殿桜 純米吟醸酒」には、水と米に加えてもうひとつ、徳島県生まれの原材料「LED 夢酵母」が使われています。様々なバリエーションの日本酒が楽しめる他、蔵出しの日本酒、樽酒など季節にあった旬のお酒も頂けます。また、はかり売りも可で、好きな量だけ持ち帰れます。



お持ち帰りギフト	
・日本酒2本	
有限会社斎藤酒造場	
住 所	徳島県徳島市佐古七番町 7-1
開催可能曜日	月～金／通年
利用可能時間	10:00～14:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 2名～6名
料 金	7,000円
問合せ&申込	有限会社斎藤酒造場 TEL：088-652-8340 https://www.gotensakura.com

体験内容

- 斎藤酒蔵こだわりの日本酒について
- 日本酒テイastingと季節毎に楽しめる美味しい日本酒について
- 醸造所見学

No. 6 徳島市

食7 まるごと漁師体験！ 漁業体験、加工工場見学、活気ある魚市場で 購入した鮮魚は、地元料理店の特別ランチで堪能。

全国でも有数のハモ漁獲量を誇る小松島漁港の魚市場で購入した鮮魚は、地元の鮮魚料理店で特別ランチにできます。他にも、漁船による漁業体験や魚の選別などの工場見学といった特別な体験もできます。



体験内容

- 小松島漁港の朝の魚市場を楽しむ
- 漁船による漁業体験。特別船網に乗り、魚をタモ網等で捕獲、港に戻り選別をする
- 漁港の加工工場の見学
- 魚市場で購入した鮮魚を特別ランチで楽しむ

No. 7 小松島市

小松島漁業協同組合ほか

住 所	徳島県小松島市南小松島町 1-15
開催可能曜日	4月上旬～12月上旬 ※水曜と日曜は朝市が休み
利用可能時間	9:00～13:00
所要時間	4時間
催行人数	4名のみで受付
料 金	15,000円 ※鯉しゃぶしゃぶを持ち帰る場合は、プラス5,000円 ※ランチ料理用の魚介料金は含まれません。 お好きな魚を市場で購入ください。
問合せ&申込	小松島漁業協同組合 TEL：0885-33-1122 http://www.jf-komatsushima.com



食8

「Narutokintoki de Art」 世界に一つだけのスイートポテト創作体験

日本で生産されるサツマイモの中でも「甘くて栗のようにホクホク」した食感が特徴の「なると金時」を使ったお菓子を製造する工房『なかのファーム』です。「なると金時」本来の甘みを生かした、驚くほどしっとりクリーミーな食感のスイートポテトを使ってアート菓子作品を作り、見晴らしのよい2階のテラスで試食を楽しんでいただけます。（※天候により室内となる場合があります。）



お持ち帰りギフト
・特製スイーツ BOX

なかのファーム

住 所 徳島県板野郡北島町高房百居内 40-13
開催可能曜日 9～1月、定休日／月曜日・12/30～1/3
利用可能時間 10:00～16:00
所要時間 2時間
催行人数 ※最小～最大 4名～10名
料 金 6,000円
問合せ&申込 株式会社 なかのファーム
TEL : 088-698-5279
<http://nakano-farm.info/sweets.html>

体験内容

1. なると金時の魅力について
2. スイートポテトでアート菓子の創作体験
3. 創作したアート菓子作品と他のスイーツを試食

食9

収穫から調理方法まで！ 有機野菜の美味しさの秘密を学ぶ

普段は農業従事者しか利用できない学校である『とくしま有機農業サポートセンター』は、有機野菜の栽培について土作りから収穫までの技術が学べる研修施設です。有機野菜のおいしさの理由、健康やエシカル消費が学べます。徳島最大規模のオーガニック野菜やエシカル商品を取り扱う市場で買い物できます。



お持ち帰りギフト
・収穫体験した野菜
（※時期により取れない可能性もあり）

とくしま有機農業サポートセンター

住 所 小松島市柳沢町字間町 11-4
開催可能曜日 9月上旬～3月上旬
利用可能時間 13:00～16:00
所要時間 3時間
催行人数 ※最小～最大 4名～10名
料 金 5,000円
問合せ&申込 NPO 法人とくしま有機農業サポートセンター
TEL : 0885-37-2038
<https://www.komatushimayuuki.com>

体験内容

1. 有機野菜の基礎知識（有機野菜とは何か？野菜の栄養価）について
2. 研修施設に併設する畑で収穫体験をし、有機野菜と一般野菜の食べ比べをする
3. 学んだ事をもとに徳島最大級の産直市場『あいさい広場』で買い物を楽しむ

No.
9

小松島市



食10 宮内庁献上品選定『辰巳屋食品』の職人さんから「奈良漬」の魅力を学ぶ

しろ瓜などの野菜を酒粕で漬けた漬物「奈良漬」。奈良県の定番土産で有名ですが、実は徳島県は奈良漬の生産量が日本一です。約1年かけて職人が手作業で漬ける工程の一部を6～8月の季節限定で特別に体験できます。

宮内庁への献上品に選ばれたほど質の高い奈良漬を生産している『辰巳屋食品』の職人さんから奈良漬体験の他、奈良漬の歴史や美味しい食べ方等、今まで知らなかった奈良漬の魅力を学びます。



お持ち帰りギフト
・2.5kgの奈良漬セット

辰巳屋食品株式会社

住 所 徳島県板野郡藍住町奥野字乾 187
開催可能曜日 月曜～金曜／6～8月、翌3～5月
利用可能時間 10:00～17:00
所要時間 1回目 9:00～12:00、2回目 9:00～11:30
催行人数 ※最小～最大 4名～10名
料 金 7,000円
問合せ&申込 辰巳屋食品株式会社
TEL：088-692-2103
https://naraduke.shop

体験内容

- 1 回目訪問（6～8月）
- ・奈良漬の歴史と『辰巳屋食品』についての説明
 - ・奈良漬を使ったおすすめのレシピや試食
 - ・奈良漬の食材「しろ瓜」の収穫と塩漬け
- 2 回目訪問（翌3～5月）
- ・大切な最終工程の酒粕漬け作業体験

No. 10 藍住町

食11 キウイの魅力を満喫！美しい里山の農園で、収穫体験とこだわりのデザートまで

徳島産のキウイはとても美味。栄養価は抜群です。佐那河内村でキウイ農園を営む東野さん夫妻が、キウイの魅力を最高のホスピタリティでお迎えします。キウイを使った手製のデザートやジャムを食べ、収穫体験でキウイの魅力を知ることができます。徳島のキウイに魅了されること間違いありません。



お持ち帰りギフト
・2kg分のキウイ

佐那河内キウイフルーツ果樹園

住 所 徳島県名東郡佐那河内村上字宮前 84-1
開催可能曜日 10月中旬～11月中旬
利用可能時間 13:00～15:00
所要時間 1時間30分
催行人数 ※最小～最大 4名～10名
料 金 5,000円
問合せ&申込 佐那河内村役場 産業環境課
TEL：088-679-2115
https://kiwifarm.net

体験内容

1. 農園見学
2. キウイの魅力や食べ方について
3. 手製のデザート他こだわりの逸品を試食
4. 収穫体験

No. 11 佐那河内村



食12 「絶品クルマエビ」収穫体験と鳴門特産ランチ

食べるエビの種類もさまざまですが、「姿伊勢エビ、味クルマエビ」という言葉があるように、クルマエビは日本人にとって最高の食材でもあります。そのクルマエビの収穫を体験し、味わってみませんか。

体験では、小さなボートに乗って、あらかじめ仕掛けていた網を引き揚げます。活きたままのクルマエビはその香りと食感、色が持ち味。食べ方は「生」「ゆで」「焼き」とお好みで。鳴門特産のワカメ天ぷらが入ったうどんと一緒に楽しみください。



体験内容

1. 塩田跡を利用した広大池に実際にボートに乗って水揚げ
2. 新鮮なクルマエビを箱詰め（おがくず使用）
3. クルマエビの餌や塩田の歴史、鳴門の海水の利用効果等について
4. 収穫したクルマエビをお好みの調理方法で試食
5. 昼食は鳴門特産のわかめの天ぷら入りうどん

鳴門クルマエビ有限会社ほか

住 所	徳島県鳴門市鳴門町三ツ石江尻山 156
開催可能曜日	1月～2月、8月～11月 定休：水曜日
利用可能時間	9:30～12:30
所要時間	3時間
催行人数	※最小～最大 1名～6名
料 金	<1グループ貸切> 1名の場合 お一人様 18,000 円 2名の場合 お一人様 11,500 円 3名の場合 お一人様 9,200 円 4名～6名の場合 お一人様 8,000 円
問合せ&申込	株式会社エアトラベル徳島 TEL：088-625-0220 https://www.air-travel.jp

No.
12

鳴
門
市

技1

「樽」、「櫃」、「桶」の魅力に迫る！ 岡田代表が案内する 工場見学とオリジナル木製品製作体験！

岡田製樽は、昭和23年の創業当時から伝わる職人技を受け継ぎながら、まるい形にこだわり続け、一つ一つ手作りで丁寧に仕上げる徳島で数少ない木製品を作り続けている会社です。「樽」、「櫃」、「桶」は、日本人の生活や食文化と切り離せない伝統工芸品。使えば使うほど時間とともに魅力が増す道具です。ここで作るオリジナル木製品が、これからのあなたの暮らしを豊かに変えていくでしょう。



お持ち帰りギフト

- ・製作したオリジナル木製品
- ・樽、櫃、桶のうち1つお持ち帰り

有限会社岡田製樽

住 所	徳島県名西郡石井町藍畑字東覚円 30-2
開催可能曜日	第1週、第3週のそれぞれ火曜～木曜
利用可能時間	10:00～14:00
所要時間	2.5時間
催行人数	※最小～最大 2名～6名
料 金	15,000 円
問合せ&申込	有限会社岡田製樽 TEL：088-674-0639 https://www.okada-seitaru.com

体験内容

1. 岡田代表による「樽」、「櫃」、「桶」の文化と商品紹介
2. 岡田製樽工場見学
3. オリジナル木製品の製作体験

No.
13

石
井
町



技2

自然のままの無垢材を使用した「オリジナル時計」「オリジナルカップホルダー」制作体験

『テーブル工房 kiki』は小さな箸置きから大きな一枚板テーブルまで、無垢の木の魅力を活かしたオリジナル商品の製作・販売のお店です。いくつかの種類の中から好きな木を選び、自分でデザインした文字盤やイラストを木の時計やコップホルダーにレーザー刻印し、製作する体験ができます。ゆったり流れる時間にピッタリな、温かみのある木の小物をお持ち帰りください。また、工房ショップ奥のテラス側から一望できる「眉山」の眺めもご堪能ください。



お持ち帰りギフト

- ・制作したオリジナルの時計又はカップホルダー

テーブル工房 kiki

住 所	徳島県板野郡北島町高房字百堤外 35-1
開催可能曜日	火～土、月曜日定休
利用可能時間	10:00～11:30、14:00～15:30
所要時間	1時間30分
催行人数	※最小～最大 2名～10名
料 金	10,000 円（時計小1点またはカップホルダー2点） 15,000 円（時計大1点またはカップホルダー3点） ※時計かカップホルダーをお選びください
問合せ&申込	テーブル工房 kiki TEL：088-683-2010 http://www.t-kiki.co.jp

No. 14 北島町

技3

ハレの日の特別なお弁当箱「遊山箱」 華やかな徳島の文化に思いを馳せ、 小さな重箱のお弁当を楽しむ体験。

「遊山箱」とは、江戸時代から昭和40年頃まで徳島で「遊山（野山への遊びにでかける行為）」の際に使われていた特別なお弁当箱のことです。桃の節句や菖蒲の節句などのハレの日に子供たちが、色とりどりの遊山箱を提げて遊山に出かけていました。徳島独自の文化である「遊山箱」についてのお話や、実際に遊山箱にお料理を盛り付けて試食します。他にもテーブルコーディネートスタジオ主宰の島内さんによる様々なシーンでの使い方の提案など、遊山箱の魅力がギュッと詰まった体験です。



お持ち帰りギフト

- ・遊山箱文化保存協会オリジナルの遊山箱（※後日郵送）

ON THE TABLE Yusanbako プロジェクト

住 所	徳島県徳島市南昭和町 1-39-1 (テーブルコーディネートスタジオ ON THE TABLE内)
開催可能曜日	第2週目：火・水曜、第4週目：水・木・金曜
利用可能時間	11:00～14:00
所要時間	3時間
催行人数	※最小～最大 4名～10名
料 金	20,000 円
問合せ&申込	ON THE TABLE Yusanbako プロジェクト TEL：088-625-3099 https://yusan-bako.info

No. 15 徳島市

体験内容

1. 無垢板テーブル専門店『テーブル工房 kiki』店内の魅力溢れる商品について
2. オリジナル時計 or オリジナルカップホルダーの制作
 - ・デザイン
 - ・レーザー刻印
 - ・研磨とオイル塗り

体験内容

1. 遊山箱の歴史、先人の込められた思い、現代風の使い方について
2. 遊山箱へ料理を盛り付ける体験と試食
3. さまざまな絵柄が特徴の遊山箱鑑賞



技4

1300年の歴史を誇る日本最古の和紙、 「阿波和紙」に特別な思い出を込めて。

阿波和紙の起源は、約1300年前、忌部（いんべ）族という朝廷に仕えていた人たちが、麻や楮（こうぞ）を植えて紙や布の製造を盛んにしたという歴史があります。“新しい素材の作り手”として、和紙を「伝統」という世界から解き放し、様々な技法の開発・素材の研究活動を行っている『アワガミファクトリー』では、インクジェットで印刷できる和紙を開発し、世界中のアーティストが作品に使うために訪れるほど質の高い紙として評価されています。和紙職人による紙漉きを学んだ後、お気に入りの写真や思い出のデータを和紙にプリントし作品にします。



お持ち帰りギフト

- ・ハガキ3枚・和紙2枚のお土産付き
- ・写真データの阿波和紙プリント（後日発送）

アワガミファクトリー（阿波和紙伝統産業会館）

住 所	徳島県吉野市山川町川東 141
開催可能曜日	火～日曜日（月曜休館） ※月曜日が祝日の場合はその翌日が休館（不定期）
利用可能時間	13:00～17:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 2名～8名
料 金	15,000 円
問合せ&申込	アワガミファクトリー（阿波和紙伝統産業会館） TEL：0883-42-6120 http://www.awagami.or.jp

体験内容

- 1.1300年の阿波和紙の歴史について
- 2.和紙職人の制作現場見学
- 3.オリジナルの手漉き和紙づくり体験
- 4.自身のお気に入り写真データを和紙にプリント

技5

美しい線模様の「線文鉢」に魅かれ 青藍窯が紡ぐ徳島ブルーに出会う。 「手びねり」と「電動ろくろ」の陶芸体験

築100年の古い日本家屋を自ら改装し、穏やかな時間が流れる趣のある工房で、2代目松下敏之さんが陶芸作品を手掛ける『青藍窯』は、その名の通り、青・藍・紺色の釉薬をアクセントカラーに用いた上品な作品が特徴です。藍色の器は和食とも洋食とも相性がよく、料理の美味しさを引き立ててくれます。体験プランでは、初心者でも簡単に取り組める「手びねり」の技法と、「電動のろくろ」を使った両方の陶芸体験ができます。



お持ち帰りギフト

- ・「手びねり」と「電動ろくろ」による自身の作品（各1点ずつ）
 - ・陶芸家松下敏之氏制作オーダーメイド作品（1点）
- ※作品は後日郵送

青藍窯

住 所	徳島県板野郡上板町瀬部 216-3
開催可能曜日	月曜～金曜
利用可能時間	13:00～15:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 2名～3名
料 金	12,000 円
問合せ&申込	青藍窯 TEL：090-1174-5422

体験内容

- 1.『青藍窯』と美しい作品の魅力について
- 2.「手びねり」と「電動ろくろ」による陶芸作品制作（各1点ずつ）
- 3.窯元によるオーダーメイド作品制作

No.

17

上板町



技6

現代の名工の鍛冶職人の技と 和包丁に魅せられる体験！

伝統の技で作る『大久保鍛冶屋』は、この地で100年続く野鍛冶（のかじ）です。一つ一つ丁寧に作られた包丁は、料理がしやすく、切れ味良く食材がおいしくなるため、一般の方に多く愛用されるとともに、プロの料理人にも使われています。一度使うと手放せない包丁を作り続けているのは、3代目の喜正さんと4代目の竜一さん。喜正さんは、現代の名工にも選ばれた素晴らしい技をお持ちで、全国から包丁を求めて訪れるお客様が後を絶ちません。昔話の世界にタイムスリップしたような工房で、職人技が光る包丁づくりを見学し、世界にひとつの万能包丁を持ち帰ることができます。



体験内容

- 鍛冶職人大久保さん親子から技について（鉄製包丁の特徴、研ぎ方、扱い方について）
- 和包丁で野菜を切り、切れ味と味を確かめる体験
- 刃物づくりの工房見学

お持ち帰りギフト

- 希望の万能包丁を1本お持ち帰り
※希望すれば名入れも可能

大久保鍛冶屋

住 所	徳島県勝浦郡勝浦町三溪定岡 107-2
開催可能曜日	通年（月～金曜）
利用可能時間	10:00～17:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 2名～6名
料 金	15,000 円
問合せ&申込	大久保鍛冶屋 TEL：0885-42-2144 https://www.facebook.com/okubokajiya

No.

18

勝浦町

技7

独創的で美しいブルー藍浅葱の「青瓷」の魅力を満喫！ 陶芸家佐藤光春氏指導による陶芸体験。

四季折々の花木に囲まれた緑豊かな丘の上にある陶芸工房『繭窯』。初代で父の光夫さんが生み出した独創的で美しいブルー藍浅葱の「青瓷」。この青瓷の作品を作る日本では数少ない陶芸家佐藤光春さんが丁寧に指導してくれますので、初めてでも安心して陶芸を楽しむことができます。

また、佐藤さんが、あなただけのオリジナルの作品を制作してくれます。
近くには、四国別格霊場2番札所の童学寺もあり、工房近郊の散策も楽しみのひとつです。



お持ち帰りギフト

- 手びねりによる自身の作品
- 陶芸家佐藤光春氏制作
オーダーメイド作品（1点）
※作品は後日郵送

陶芸工房 繭窯

住 所	徳島県名西郡石井町石井字城の内 1055-3
開催可能曜日	月曜～金曜
利用可能時間	11:00～14:00
所要時間	3時間
催行人数	※最小～最大 5名～20名
料 金	19,000 円
問合せ&申込	陶芸教室 繭窯 TEL：088-674-5186 https://mayugama.com

体験内容

- 『繭窯』と美しい作品の魅力について
- 「手びねり」による陶芸作品制作（1点）
- 工房近郊の散策 デザインのイメージ作り
- 窯元によるオーダーメイド作品制作

No.

19

石井町



技8

藍の栽培、染作り、染色、商品製作を一貫して行う藍染工房で「藍の魅力」を体感！！

『Watanabe's』は、阿波藍の産地として知られる上板町を拠点に、藍の栽培から染料となる「薬（すくも）」作り、染色、商品製作を一貫して行う藍染工房です。藍師・染師である渡邊さんが厳選した5つのアイテム（商品）から好きなものを選び、藍染体験ができます。藍で染められた衣類には消臭や抗菌、防虫などの効果があるとされ、江戸時代より人々に愛されてきた伝統工芸です。今まで知らなかった藍の魅力や藍の歴史に興味ある人、ジャパンプルーの象徴である阿波藍の美しさを直に体感したい方にオススメの体験です。



お持ち帰りギフト

- ・製作したオリジナルの藍染作品
①Tシャツ ②ストール ③帽子
④クッションカバー ⑤バンダナ
のうちひとつ

Watanabe's（ワタナベズ）

住 所	徳島県板野郡上板町瀬部 314-10
開催可能曜日	月曜～日曜／通年
利用可能時間	10:00～14:00
所要時間	3時間
催行人数	※最小～最大 2名～6名
料 金	16,500円
問合せ&申込	Watanabe's TEL：080-1835-1731 https://www.watanabezu.com

体験内容

- 藍師・染師の渡邊さんの藍づくりに対する思いについて（上板町特産の和三盆とお茶付き）
- 藍畑やすくも作りの工房を見学
- 長く使えるオリジナルの藍染作品の製作
①Tシャツ ②ストール ③帽子 ④クッションカバー ⑤バンダナ の5つから選択

技9

お気に入りの数珠玉をあつめた、自分だけのお守りづくり

四国にある弘法大師ゆかりの88カ所の寺院をめぐる巡礼が「遍路」です。その十番札所の切幡寺で130年間巡拝用品を販売する浅野総本店。お気に入りの数珠玉をあつめて、自分だけのオリジナルのお守りを作ります。

切幡寺までは、遍路装束に着替え、浅野店主による案内。切幡寺では、ご先祖供養を行います。



お持ち帰りギフト

- ・オリジナルのお守り1点

スモトリ屋 浅野総本店

住 所	徳島県阿波市市場町切幡字観音 173
開催可能曜日	通年
利用可能時間	10:00～14:00
所要時間	2時間
催行人数	※最小～最大 2名～8名
料 金	9,000円
問合せ&申込	スモトリ屋 浅野総本店 TEL：0883-30-1215 https://www.sumotoriya.com

体験内容

- 巡礼用品の使い方と四国霊場の魅力について
- お気に入りの数珠玉によるお守りづくり
- 遍路装束に着替える（レンタル）
- 浅野店主による切幡寺までの参道散策案内
- 切幡寺でのご先祖供養

No.

21

阿波市