

A & F グリーン・ツーリズム実行委員会

○ 受入れの概要

| | | | |
|------------|---|----|---------------------|
| 市町村名 | 釜石市 | | |
| 代表者 | 佐々木 国男 | | |
| 連絡先 | 岩手県釜石市只越町3-9-13 釜石市観光交流課内 | | |
| 担当者名 | 洞 博 | 電話 | 0193-22-2111(内線333) |
| 平成21年度の受入 | <input checked="" type="checkbox"/> 受入可能 <input type="checkbox"/> 予約済み(受入不可能) | | |
| 受入可能人数 | 5 名 ~ 220 名 (民泊は50名まで) | | |
| 受入可能な学校の種類 | <input checked="" type="checkbox"/> 小学校 <input checked="" type="checkbox"/> 中学校 <input checked="" type="checkbox"/> 高校 <input checked="" type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> その他() | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 県内 <input checked="" type="checkbox"/> 県外 | | |
| 受入可能時期 | <input checked="" type="checkbox"/> 4月 <input checked="" type="checkbox"/> 5月 <input checked="" type="checkbox"/> 6月 <input checked="" type="checkbox"/> 7月 <input checked="" type="checkbox"/> 8月 <input checked="" type="checkbox"/> 9月 <input checked="" type="checkbox"/> 10月 <input checked="" type="checkbox"/> 11月 <input checked="" type="checkbox"/> 12月 <input checked="" type="checkbox"/> 1月 <input checked="" type="checkbox"/> 2月 <input checked="" type="checkbox"/> 3月 | | |
| 受入可能日数 | <input type="checkbox"/> 日帰りのみ <input checked="" type="checkbox"/> 宿泊可能 1泊2日 ~ 2泊3日 | | |
| 宿泊場所 | <input checked="" type="checkbox"/> 農林漁家(民泊) <input type="checkbox"/> 体験施設等(施設名:) | | |
| 体験可能なメニュー | <input checked="" type="checkbox"/> 農業体験 <input type="checkbox"/> 林業体験 <input checked="" type="checkbox"/> 漁業体験 <input checked="" type="checkbox"/> 農林漁家宿泊体験 <input type="checkbox"/> 自然体験 <input checked="" type="checkbox"/> 伝統文化・歴史学習 <input checked="" type="checkbox"/> その他(産業体験) | | |
| 体験料の目安 | 1500 円 ~ 3500 円 体験メニューによって違います。 (最小額で1,000円最大で50,000円) | | |
| 特記事項 | 漁業体験は11月~3月中旬までお休みです。 | | |

○ 主な体験メニューの説明

| 体 験 名 | 体験料 | 体 験 内 容 の 説 明 |
|----------|-------|--|
| 養殖作業体験 | 1,500 | 漁船に乗船し、漁師さんからホタテ、ホヤ、カキの成育等について説明を受けます。 |
| 新巻鮭作り体験 | 3,500 | 三陸地方に伝わる作り方を指導し、生の鮭から、天日干しするまでのすべての加工作業を体験できます。 |
| 蕎麦打ち体験 | 1,700 | 地元産の蕎麦の実を使って、オリジナルの蕎麦を作ることができる体験です。もちろん試食も有ります。 |
| チョロギ収穫体験 | 1,500 | 釜石の特産品であるチョロギについて、学びながら収穫し、その後はオリジナルの漬物を作ることができます。 |