

暮らし

引き継がれる価値「輪島塗」

春蘭の里では輪島塗のお膳と器を使っています。日本を代表する伝統工芸品である輪島塗は、使うほどにつやが増し、欠けたときは修理も可能で、何代にもわたって使うことができます。



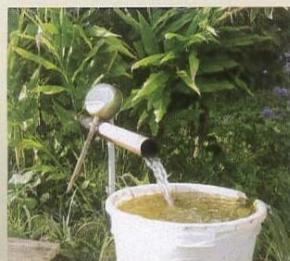
豊作への祈り「キリコ祭り」

豊作への感謝と祈りを込めてキリコを担ぐキリコ祭り。春蘭の里でも、長い間休んでいたキリコが2010年に復活。笛太鼓の音とキリコの灯りは、集落の心を熱くします。



いのちの源「水」

春蘭の里では暮らしに使う水が豊かです。道沿いに、歩く人の喉を潤すために山から引いている水もいたるところに見られます。



伝説

里山の人々は自然に畏敬の念を持ちながら生活してきました。「上り鮭の伝説」、「唐杉伝説」など、自然を敬う気持から生まれた伝説が今も伝えられています。

里山をつかう「薪と炭」

かつては里山から生活に欠かせない燃料を得ていました。今でも一部の家で、お風呂やストーブの燃料として薪が使われています。



語らいの場「囲炉裏」

日本の家には暖を取るため、調理をするために囲炉裏がありました。その暮らしのシンボルとして、農家民宿には囲炉裏が必ずあり、お客さんと語らう大切な場所となっています。



里山の風景

白壁・黒瓦の家々と田畑が織り成す風景は日本の原風景とも言えます。春蘭の里では、その風景を守っていくための取り組みを行っています。



グリーン・ツーリズム

畑仕事や山仕事、里山での暮らし体験。豊かな自然の中で地域の人と交流に、さまざまな体験ができます。春蘭の里での本物の体験は、暮らしの価値に気付くきっかけになります。



食

里山の恵み「山菜」

春にはいろいろな山菜が採れます。里山の恵みを分かち合い、来年も収穫できるようにルールを守って採っています。

はざ干し

田んぼの畔の「はざ」に稲を一束ずつ掛けて乾燥させる昔ながらの農法でお米を作っています。



川魚

山田川の中流では、ヤマメやウグイなど、渓流系の魚がすんでいます。「鮭尾」という地名通りかつては鮭も遡上していました。



自然

春蘭

「春蘭の里」のシンボル、春蘭。人手が入った明るい里山にしか咲かない春蘭は人と自然の関係度を表す「里山のバロメーター」です。



生きもの

ホタルやムカシトンボ、カブトムシなど四季折々の生きものを野や山、川で観察することができます。

里山の恵み「キノコ」

里山にはさまざまなキノコが生えます。それぞれ味や香りに特徴があり、季節を彩る里山の恵みです。また、キノコは森の環境にとっても欠かせない存在です。



くらしの知恵「保存」

山菜やキノコは塩漬けにしたり乾燥させたりすることで長い間保存でき、その味を1年中楽しめます。



鹿桜リニューアルプラン

コブシ

冷暖房・バス・トイレ・流し付

奥能登の自然と故里の心を届けます

自然の魅力がいっぱい

- ☆石川グリーンツーリズム促進特区地域
- ☆(財)まちむら交流機構ルート開発モデル地区
- ☆石川自然学校実施地区

匂いほのかな

春蘭の花...



...あなたの心を
和ませてくれます



山里育ちの人情あふれる品々

- | | |
|--------------------------|---------|
| ①春蘭の里(米) 天然はぎ干し米 1kg | 600円 |
| ②春蘭の里(清酒) 1000本限定 1本 | 2,000円 |
| ③春蘭 1鉢(プラスチック鉢) | 5,000円 |
| ④竹ペン立て 1コ | 500円 |
| ⑤木炭 1箱 15kg | 2,500円 |
| ⑥輪島塗酒杯 蒔絵師・鳥越新吾作 | 20,000円 |
| ⑦くろもじの箸 1セット(箸入れ、箸置き、楊枝) | 1,000円 |
- ・香木「くろもじ」を使った手作りのお箸です。

上記料金は消費税抜・送料別

自慢の味と遊び

一日一組、一人でも全部あなたの貸切、貴方の空間。故郷を持っている人なら思いますが、そんな自然の中で今ある自然を食事にする。第二の故郷に、故郷のない人には故郷を。何もなければ何かある。貴方の捜し物、大自然の中で生きている実感を見つけてあげたい。

旬の山菜、野菜、春蘭の花をあしらった和食料理は輪島塗の椀、ケヤキの膳で囲炉裏を間に運ばれてくる。囲炉裏を囲んでの夜なべは会話もはずむ。



民宿 春蘭の里 オールシーズン料金(税抜価格)

	1泊2食付	食事のみ
1名様	13,500円	1,500円~5,500円
2名様	11,500円	1,500円~5,500円
3名様以上	9,500円	1,500円~5,500円
素泊	4,500円	
素泊	3,000円(布団別料金)	【廃校リニューアルプラン】
一室貸切(4名~5名)	7,500円(布団別料金)	【廃校リニューアルプラン】 ・要相談

「体験」と「参加」の里山づくり

田植え、稲刈り、キノコ採り、炭焼きや川遊びなど、いろいろな体験が楽しめる春蘭の里。そんな里山の環境を守っていくため、学生やボランティア、企業の方々が参加する里山づくりが進んでいます。

春蘭の里「農家民宿」

地元の食材を使った料理と温かいおもてなし。春蘭の里の農家民宿はそれぞれに個性があります。どの民宿でも「ふるさと」に帰ったような、ゆったりとした時間を過ごせます。山菜やキノコを採り、保存のために加工するなど暮らしの知恵と技が体験でき、里山についていろいろなお話を聞くことができます。農家民宿での滞在は里山を知る入門編です。

里山の眺め

人の暮らしで形成される家屋や田畑と、山や川などの、自然がおりなす里山の景観が見られます。



のと愛菜市場

春は山菜、秋はキノコ、地元で採れた野菜や漬物、梅干しなどの加工品を販売しています。旬の食べ物で里山の暮らしを自宅に持ち帰られます。お店の方に食材の料理方法を聞いてもいいですね。



営業時間:
5月~11月の土日祝
8:00~17:00

つながりの拠点「コブシ」

閉校した小学校が、宿泊や食事ができる交流の拠点に生まれ変わりました。体育館には昔の農作業道具やキリコなどが展示され、かつての里山の暮らしをうかがい知ることができます。少子化により各地で増え続ける廃校利用のモデルケースともなっています。



キノコ山

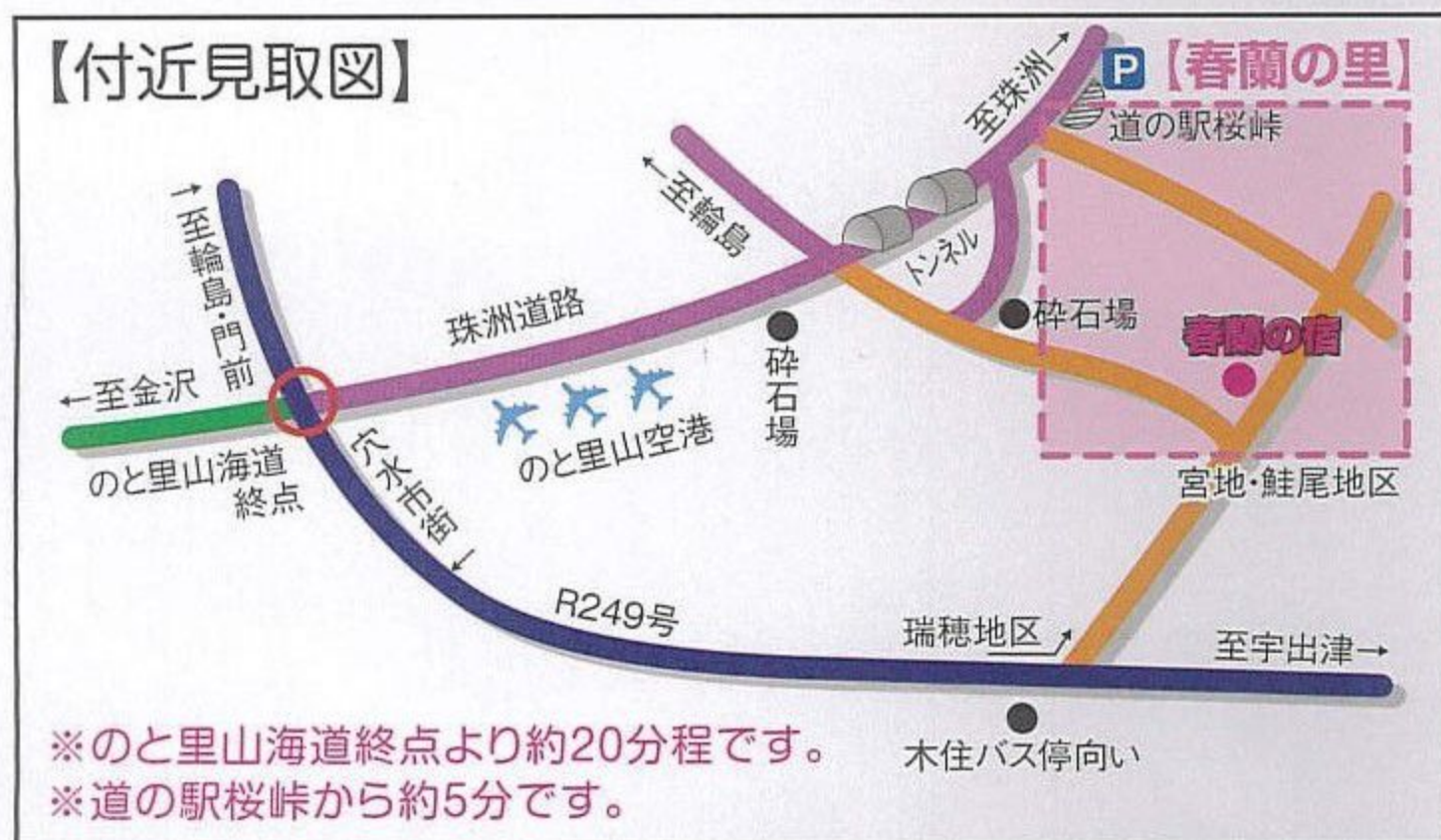
春蘭の里では、地元有志や会員が所有する32ヘクタールの里山で「キノコ山」の整備に取り組んでいます。キノコがたくさん生える環境を目指した里山保全活動やキノコ調査、採れたキノコを共有して持続的に活用できる仕組みづくりを進めています。



- 平成21年度 中日農業賞 特別賞
- 平成23年度 農林水産祭 むらづくり部門 農林水産大臣賞
- 平成23年度 農林水産祭 むらづくり部門 内閣総理大臣賞
- 平成23年度 国土交通大臣賞
- 平成24年度 石川地域づくり大賞 団体部門大賞
- 平成24年度 地域づくり 総務大臣賞
- 平成25年度 第三回地域再生大賞 ブロック賞

交通アクセス

春蘭の里への
アクセスガイド



春蘭の里 実行委員会

〒927-0323 石川県鳳珠郡能登町字宮地16-9 奥能登「春蘭の里実行委員会」事務局
TEL 0768-76-0021 FAX 0768-76-1214
URL <http://www.shunran.info> E-mail: shunran@shunran.info

奥能登

春蘭の里

修学旅行受入れ推進地区

こもれびの中にひっそりと咲く春蘭、華やかさはなくとも生命力がある。自然の美しさに魅せられ豊かな水が湧き、心のふれあいを求め、生きる実感がここにあります。

『あたり前』の素晴らしさにあふれる宿

ここできしかできない

田舎体験旅行がここにある

「きっとみつかるとは... それぞれの探しのもの」 春蘭の里

能登半島の山あい広がる豊かな里山。春蘭の里には、里山の恵みを受けた暮らしと人が手を入れることで保たれてきた里山の豊かさがあふれています。それはまるで、里山と人の暮らしの“博物館”。里山と人との関係を感じる里山ミュージアム「春蘭の里」を体験してみませんか。

春蘭の里での体験者の感想と 体験の様子

私はこの宿で、大自然に囲まれ都会では体験できないような竹やぶの伐採や取れたての野菜を使って自分たちで自炊をしたり、陶器を作ったりとても貴重な体験をしました。

お風呂は五右衛門風呂を自分たちでまきを割り、沸かして入りとても気持ちがよくて思わず子供みたいにはしゃぎました。

夜になると近くの山で蛍が見え、初めて見た子達は感動していました。

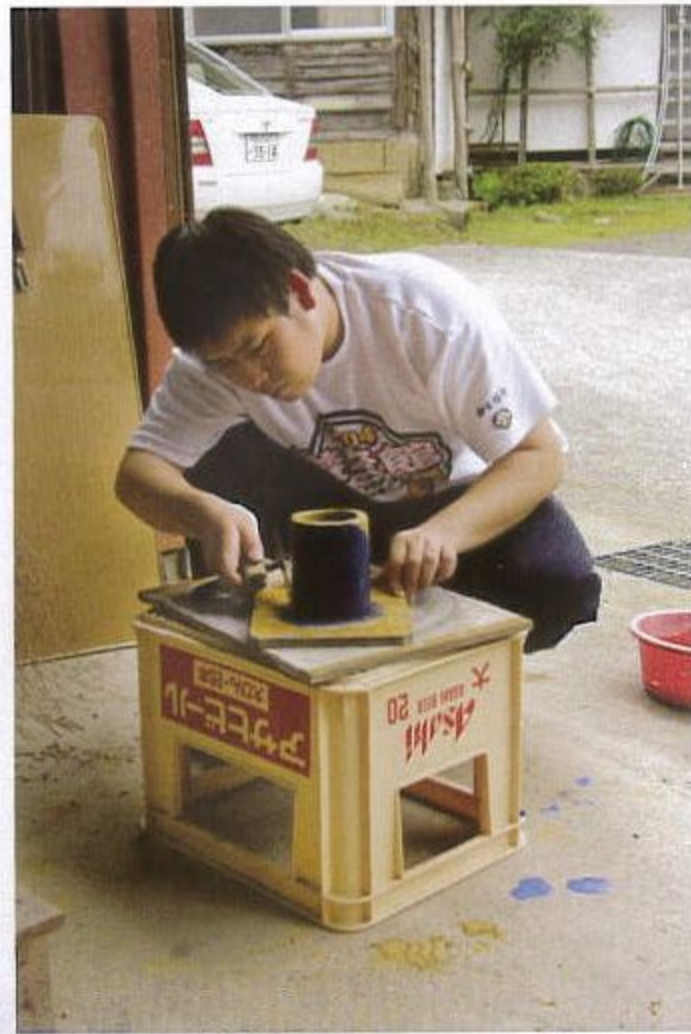
春蘭の宿の人たちは本当に暖かい人たちで宿の中では本当の家族のように楽しい時間を過ごすことができました。

最終日には自分たちで採ってきた竹でお皿と箸を作り、宿の近所の人たちも一緒になって外でバーベキューをしたり、流しそうめんをしたり、自然の恵みをたくさん吸っておいしい楽しい思い出作りができました。

宿の人たちとこんなに仲良くなれてこんなに温かい宿はないと思います。

またいつか絶対に春蘭の里に来たいです。

心が温まり嫌なことを忘れ、帰るころには逆に元気をもらって帰れるそんな不思議な宿・春蘭の里にぜひ足を運んでみませんか？



春蘭の里はあなたの故郷

体験民宿

ところは、能登半島の山田川上流域。

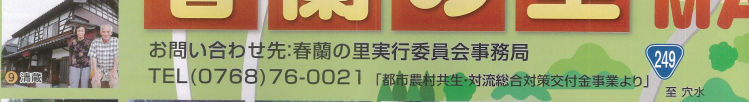
平成8年から自生する春蘭をメインテーマに自然を守る、村おこしをはじめました。皆が少年時代にもどれる故郷をめざし、春は山菜、夏はホタル、秋はキノコ、雪の降る冬、美しい自然のなかで。「春蘭の里」がみなさんのお越しをお待ちしています。

都会に住む方々が故郷(我が家)と感ずることができ農家を改築した民宿群(いろりつき)、ロッジ、貸別荘を造成し山菜やキノコ採りの体験、田畑で農業の体験などができます。



この日は民家でピザ作りをしました。ピザ釜で本格的なピザ作りを体験しました!普段、料理をしない男たちは苦戦しました~(笑)





春蘭の里 マップ MAP

お問い合わせ先:春蘭の里実行委員会事務局
TEL(0768)76-0021 「都市農村共生・対流総合対策交付金事業より」



至 穴水



至 宇出津



44 河の家