

田舎暮らしに興味がある方大歓迎！「地域案内付きコース」もご用意しております！

令和8年
2月21日
(土)

※このイベントは南丹市定住促進地域イベント支援事業に採択されています。

★Aコース（味噌づくり） 9:30～12:30

★Bコース（味噌づくり＋地域案内） 9:30～16:30

●場所 旧鶴ヶ岡小学校（南丹市美山町鶴ヶ岡宮／前23-2）

詳しくは裏面をご確認ください。



アクセス MAP



味噌 づくり

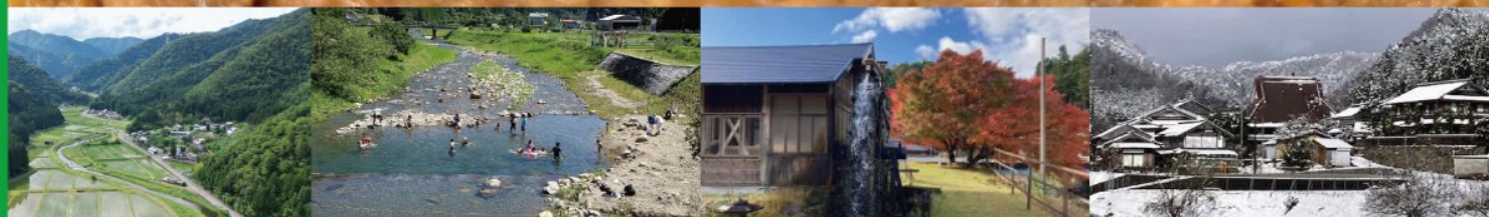
“山里の記憶”
伝承教室

第43回全国都市緑化フェアin京都丹波記念

講師 竹内 進さん



大工に獅師と様々な顔をもつ進さん。祖母から受け継いだ田舎味噌の味を守り続ける匠の技をみっちり教わります。



いつか住みたい！究極の田舎 京都美山・鶴ヶ岡。

その前に試してみよう暮らし・人！ 今なお伝わる暮らしの知恵、匠の技。
田舎味噌の味を守り続ける達人から「味噌づくり」を教わりながら、
山里の暮らしの根っこにふれていただきます。

詳細・お問合せは
裏面をチェック

“山里の記憶”
伝承教室

味噌づくり



日時 令和8年2月21日（土）
場所 旧鶴ヶ岡小学校（南丹市美山町鶴ヶ岡宮ノ前23-2）
時間 Aコース（味噌づくり） 9:30～12:30
Bコース（味噌づくり+地域案内） 9:30～16:30

内容 Aコース：味噌づくり・ランチ会（希望者のみ）
Bコース：味噌づくり・ランチ会・先輩移住者の体験談・地域の見どころ案内
（生活関連施設や名所など）

参加費 2,000円（鶴ヶ岡住民1,000円・小学生半額・未就学児無料）
持ち物 1～1.5リットル容器（タッパーふた付きのもの。仕込んだ味噌のお持ち帰り用）
マスク、三角巾、エプロン、飲料、タオル
昼食 ご希望の方は、特製美山弁当お茶付1,500円（子ども用800円・参加費と別途）

申込方法 令和8年2月16日（月）17:00までに下記問合せ先にお申込みください。
※A・Bコースとも先着10名（計20名）
※お名前・生年月日・ご住所・希望コース（A・B）・弁当注文の要否と種類
緊急時に連絡のつく電話番号をお伝えください。

問合せ先 鶴ヶ岡振興会
TEL (0771) 76-9020・FAX (0771) 76-9021
メール tsurugaoka9020@gmail.com



先輩移住者の紹介

カフェや農業も展開するアパレル企業に24年間勤めた後4年前に
移住して新規就農。現在、3haの田畑でお米やサツマイモを生産する
鶴ヶ岡期待の若手専業農家です。農産物は自ら加工し、マルシェや市内の
高級スーパーで販売するなど、これまでの経歴を生かして活躍中です。



雲 耕輔さん
しずく こうすけ

鶴ヶ岡のお薦め宿泊施設のご案内

NIPPONIA
美山鶴ヶ岡
山の郷

料理旅館
きぐすりや

CASA
MIYAMA

美山の
季節料理
ゆるり

美山
ヴィレッジ

inn美山



「ある日ある時、鶴ヶ岡」
鶴ヶ岡のイベント情報を
こちらで随時発信中!!