

エリア【菊池市】

NO	体験名	実施主体名および担当者	問合せ先 1（電話）	体験内容または情報掲載先URL
1	菊池一族甲冑着付け体験	菊池観光協会	0968-25-0513	南北朝時代に九州地区を始め、全国各地に名を轟かせた菊池一族になりきることができる着付け体験です。鎧兜の武者姿や女官姿になって、菊池武光公の騎馬像の前で、記念撮影するのはいかがですか。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
2	【一日お一人様限定！】 国内最大級天井彫刻龍の廣現寺 本堂貸し切り極上リラクゼーション 体験	菊池観光協会	0968-25-0513	浄土真宗本願寺派のお寺として426年続く廣現寺。明治10年西南戦争で本堂が消失。本堂の天井にあったと伝えられていた雲龍図を復刻することが目的で作成されたのが現在の本堂の天井龍です。双白龍、波丸、肥後六花で構成された横11m、縦8m、総重量800kgは国内最大級で、彫刻彩色と画が重なった作りは他に例がありません。頭上に描かれた天井龍の鑑賞は寝転ぶことがベスト！ 当プランではこの天井彫刻彩色画の真下にベッドを設置し、菊池市在住のセラピスト山本英恵が施術を行います。ほのかな灯りに照らされた夜の天井彫刻は陰影が浮き出て昼間とは違う表情です。幻想的な空間を贅沢なまでに独り占めした極上のリラクゼーション体験をご堪能ください。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
3	菊池温泉と簡単浴衣でまち歩き— 浴衣お持ち帰り—	菊池観光協会	0968-25-0513	菊池温泉は「美肌の湯」「化粧の湯」と呼ばれるほど肌ざわりがよく、女性をはじめ多くの観光客に親しまれています。そんな菊池のお湯にゆっくり浸かってリフレッシュをしたあとは、浴衣に着替えて菊池の町なかをぶらりとお散歩してみるのはいかがでしょうか。 浴衣は女性用二部式（上下に分かれている）タイプMサイズ（※）です。洋服を着るような感覚でどなたでも簡単に着用できます。 帯は兵児帯なので簡単なりボン結びでかわいらしく仕上がります。 浴衣を着て、飲食店でお食事やお酒を楽しんでみたり、町なかを散策したり。いつもとは違う気分をお楽しみください♪着用後はそのままお持ち帰りとなりますので、ご自宅などでも是非お楽しみください。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
4	平安時代の姫君お出かけ体験！ 壺装束着付け体験	菊池観光協会	0968-25-0513	熊本県菊池市は、平安時代の後期から室町時代にかけての450年にわたって菊池一族が活躍しました。中央にまで名を轟かせた一大豪族で、源氏物語、蒙古襲来絵詞、太平記など、名だたる書物にその足跡が刻まれています。 その菊池で、平安～鎌倉時代の姫君の旅衣装「壺装束」をお召しになって街旅を楽しみませんか。オーガンジーのような薄い布の「虫の垂れ衣」（むしのたれぎぬ）がかかった「市女笠」（いちめがさ）と、草履、竹杖もご準備しております。 お着付け後は、職員が1枚写真を撮影します。お戻りの際に、お写真を1枚プレゼント。平安姫君気分、菊池神社詣、廣現寺詣、風情の残る御所通り散策などお楽しみください。 多くのフォトスポットが点在します。ご自身の写真撮影もお楽しみください。 菊池観光協会にて受付（ご予約頂いた画面の提示）、壺装束へのお着付け、まち歩きスタート※お着付け～散策～お着付け後の着替えまで、トータルで1時間30分のご利用です。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
5	寿司を握って60年の現役寿司職 人が教える巻き寿司作り体験	菊池観光協会	0968-25-0513	現役の寿司職人が教える巻き寿司作りです。寿司カウンターで巻き寿司作り体験ができます。米の名産地である菊池のお米を使います。作った巻き寿司は、その場で食べるもよし、持ち帰るもよし。職人が丁寧に教えますので、初心者の方も安心してお申し込みください。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan

6	400年の歴史を持つ三味線の弾き唄い体験	菊池観光協会	0968-25-0513	『菊池市史』や『嶋屋日記』という菊池の歴史について書かれた書物によると江戸時代から菊池では三味線となじみがあったようです。 直接見る、聞く、触れる機会がありません三味線を菊池で、体験してみませんか？体験場所は、国の登録有形文化財に指定されている『旧松倉家住宅』。この機会に、貴重な建物の内部も体感してみてください。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
7	歴史由緒ある禅寺玉祥寺での坐禅体験と話題のマインドフルネス	菊池観光協会	0968-25-0513	曹洞宗（禅宗）玉祥寺は菊池市を一望できる高台に享徳元年（1452年）に肥後守護菊池家二十代為邦（ためくに）公が菩提寺として建立しました。寺内には為邦公と二十一代重朝（しげとも）公の墓に加え、熊本県指定文化財にも指定されている1496年再鋳造の「殿鐘」、1789年再鋳造の「梵鐘」、十六羅漢像、細川藩第八代斉茲（なりしげ）公の扁額「眞濟」などを所蔵、歴史的な寺院として地域でも愛されています。 今回は菊池家と曹洞宗（禅宗）玉祥寺とのつながりのお話に加え、坐禅・冥想・呼吸法など話題のマインドフルネスに通ずる貴重なプログラムをご体験いただきます。 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
8	廣現寺での龍めぐりと鐘つき体験	廣現寺	0968-25-4030	浄土真宗本願寺派として426年続くお寺。 第17世住職が残した本堂中央にある龍の手すり、屋久杉から掘りだされた龍の座卓鑑賞のほか、壮麗な音色の鐘つき体験ができます。頭上に描かれた横11m、縦8メートル、総重量800kgを超える天井龍鑑賞は寝転んで見るとその迫力がより一層感じられます。 リンク： https://www.kougenji-kumamoto.com/contact/
9	人力車体験	菊池観光協会	0968-25-0513	歴史を感じる風情ある街並みの残る御所通を人力車で観光します。 集合：菊池観光交流館（観光協会で受付） ～菊池武光公騎馬像（菊池市ふるさと創生市民広場内にそびえる菊池氏第15代城主騎馬像） ～高木邸（登録有形文化財） ～松倉邸（登録有形文化財） ～將軍木（征西將軍懐良親王のお手植えとも言われています） ～松離子能場（重要文化財） ～折り返し～菊池武光騎馬像 リンク： https://kikuchikanko.ne.jp/taikenplan
10	和菓子づくり体験	有限会社 中原松月堂	0968-25-2413	館を使って本格和菓子作りに挑戦するプランです！ 初めての方も器用さに自信のない方も、プロがしっかり手ほどきいたします。 小さなお子様も保護者のお手伝いがあればかわいらしい和菓子ができますよ！ リンク： https://n-shogetsudo.net/php/trial.php
11	菊池フットパス	菊池ふるさと水源交流館	0968-27-0102	熊本県菊池市水源地区。日本の原風景・里山の風景が残る地域です。廃校となった中学校を活用した「きくちふるさと水源交流館」が体験のスタート場所。地図を片手に交流館を出発し、里山の自然を楽しみながら散策し、再び交流館へ戻ってきます。参加者の希望に合わせて様々なコース（7コース）があり、距離も5～8kmと体力に合わせて選ぶことができます。 また、コース途中でのティータイムが楽しめる「トラックカフェ」や、歩いた後に田舎食材を使った料理が楽しめる「ひだまりランチ」などの追加オプションをつけることもできます。 リンク： http://www.suigen.org/

12	スーパー竹とんぼづくり	菊池ふるさと水源交流館	0968-27-0102	昔ながらの日本の竹細工を体験。昭和時代のこどもの遊び「竹とんぼ」。昔はナイフ（有名なものは肥後守）でつくっていましたが、ナイフではなく紙やすりを使ってつくるのでケガの心配も少なく、子どもから体験可能。 しかも、羽のバランスを重視する「スーパー竹とんぼ」なので、屋根にひっかからないように注意が必要な程に空高く飛びます。 天気がよければグラウンド（雨天時は体育館）で空に向かって飛ばします。もちろん、つくった竹とんぼはお土産として持ち帰りOK。 リンク：http://www.suigen.org/
13	羽釜ごはん体験	菊池ふるさと水源交流館	0968-27-0102	昔ながらの日本のごはんづくりを体験。体験の始まりは薪割り。ご飯炊きに必要な薪をナタを使ってつくります。火起こしはアウトドアで重宝するメタルマッチ（昔と言うところの「火打ち石」の現代版）。火花を炎にする成功体験は皆を笑顔にします。 そしてメインは羽釜ご飯。薪割りした薪をつかって火加減と格闘しながら炊き上げます。出来たてご飯が格別の味です。 炊きたてご飯は、地域の食材を使ってつくるおかずと一緒にランチ。おかずは地域の料理上手のお母さんたちの手づくり。日本の田舎料理と、炊きたてのご飯でお腹も心も満足。 リンク：http://www.suigen.org/
14	郷土料理体験	菊池ふるさと水源交流館	0968-27-0102	里山には四季折々の旬の食材があり、その食材を使った地域独特の伝統的な料理があります。その伝統を受け継いできた料理上手のお母さんたちから、郷土料理を学び・味わう体験です。体験でつくった料理に加えて、レストランで他の料理を提供（食事付きのプログラムです）。 水源地区の代表的な料理を紹介。 ・魚の代わりに椎茸を使った「椎茸南蛮」。レストランでも一番人気。 ・小麦粉からつくる「団子汁」。団子もちもち、野菜たっぷり。 ・やわらかい「水田ごぼう」を使った料理。冬・春は収穫体験も可能。 リンク：http://www.suigen.org/