

**#18 江田島フルーツで作る師走のジェラート体験**  
絶景のサンセットを眺めながらジェラートを

**12月**  
**1日(金)・2日(土)・3日(日)**  
実施者 bricolage17  
時間 15:00~18:00  
場所 bricolage17  
参加費 1,700円  
参加定員 各3~7人



江田島ポタジェ&レストラン ブリコラージュ17がこの時期旬を迎える江田島のフルーツで手作りジェラートづくり体験を提供します。できたてジェラートとワンドリンク付き。

**#20 江田島育ちの唐辛子でラー油づくり体験と麻婆豆腐ランチ**  
コクが深い万能ラー油 100mlプレゼント

**12月3日(日)**  
実施者 邂逅飯店  
時間 11:00~13:00  
場所 体験民泊コンペイ  
参加費 2,000円  
参加定員 5~10人



江田島市で育った唐辛子で本格ラー油づくり。唐辛子を粉にするところから一緒に作ります。辛さレベルはご自身の好みで調整できます。作ったラー油はお持ち帰り。あらゆる料理に刺激を添えるあなただけの万能ラー油です。

**#22 江田島レモンサウナと江田島アロマオイルロウリュ体験**  
夕日が見えるビーチでトノウ島サウナ

**12月9日(土)**  
実施者 フウド  
時間 15:00~17:00  
場所 コテージ・セトリ  
参加費 3,000円(大人)  
2,000円(小学生以下)  
参加定員 5~10人



江田島で一番夕日が綺麗に見える沖美町にあるニューブルービーチでサウナ体験。夕日を見ながらテントサウナとレモンの香りや江田島産ローズマリーオイルロウリュを楽しむ、サウナ好き達と語り合う。

**#24 "花の島"のフローリストと作るクリスマスミニリース**  
世界で一つだけのリースで迎えるXmas

**12月17日(日)**  
実施者 江田島荘  
時間 13:00~14:00  
場所 江田島荘  
参加費 5,000円  
参加定員 1~10人



江田島荘で活躍するフローリスト木下さんが、今年のクリスマスを彩るリースづくりの講師となり、世界で一つだけのクリスマスリースづくりを体験いただけます。フローリスト木下さんの世界観を感じながら、クリスマスの準備をしましょう！

**#17 オリーブオイルの使い方をマスターしよう! (ランチ付)**  
江田島コースランチを味わいながらオリーブオイルの使い方を学ぼう

**11月26日(日)**  
実施者 瀬戸内いとなみ舎  
時間 10:30~13:00  
場所 オリーブラボ江田島  
参加費 3,800円(大人)  
2,800円(高校生以下)  
参加定員 4~13人



「オリーブオイルの使い方がいまいちわからない」そんなあなたにぜひおすすめ、オリーブオイルづくりのプランがこちら。初心者でも安心。オリーブの6次化に取り組む「いとなみ舎」の峰尾さんが講師です。

**#19 陽気なお兄さんの畑で収穫体験**  
子どもも楽しめる柑橘収穫

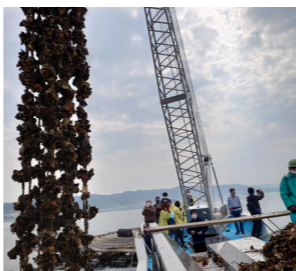
**12月2日(土)**  
実施者 よってみん菜江田島  
時間 10:00~12:00  
場所 よってみん菜 江田島  
参加費 2,500円(大人)  
1,000円(小学生)  
参加定員 1~10人



陽気なお兄さんの畑をまたまた大解放！子どもも大人も一緒に楽しめる収穫体験！江田島市では希少な「スイートスプリング」を収穫します。収穫のあとは産直市だからこそできる季節の野菜を使った鍋を提供します。

**#21 牡蠣の水揚げ体験と、新鮮な牡蠣を色々調理して食べる!**  
新鮮な牡蠣を満喫!

**12月9日(土)**  
実施者 門林水産  
時間 10:10~12:20  
場所 門林水産  
参加費 6,000円(大人)  
3,000円(小学生以下)  
参加定員 10~20人



江田島市の冬と言えば、牡蠣のシーズン。シーズンの初めだからこそ様々な料理をお伝えしたい。水揚げしたばかりの牡蠣を使って楽しめます。新たな牡蠣の魅力を見つけていただけることを願っています。

**#23 初心者でも楽しめるオリーブオイルのテイasting体験**  
江田島産を含む数種をテイastingしてオリーブ通になろう

**12月10日(日)**  
実施者 瀬戸内いとなみ舎  
時間 10:30~12:00  
場所 オリーブラボ江田島  
参加費 2,300円(大人)  
1,800円(高校生以下)  
参加定員 2~9人



島の特産であるオリーブ。オリーブオイルの味や香りの違いをご存じでしょうか？江田島産を含む数種類のオリーブオイルをテイastingして楽しめます。シンプルな食材や、和食の調味料との相性も試します。初心者でも安心。

**#10 コズちゃんの畑へ行こう!**  
~サツマイモ収穫と畑の恵みで~

**11月19日(日)**  
実施者 瀬戸内サイクルメディア  
時間 10:00~13:00  
場所 こづたファーム  
参加費 3,500円(大人)  
1,500円(小学生)  
参加定員 5~20人



秋空の下美味しく育ったサツマイモを収穫しよう！掘ったサツマイモは持ち帰りできます。農園で採れた野菜を使って皆で昼ご飯を作って食べましょう！何か嬉しいプレゼントがあるかも？

**#12 海軍兵学校ゆかりのお寺を体感**  
お寺時間と歴史と平和

**11月23日(木・祝)**  
実施者 品覚寺  
時間 13:30~15:30  
場所 品覚寺  
参加費 1,000円  
参加定員 5~10人



江田島町津久茂にある「品覚寺」。ここに「津久茂帖」があるのはご存じですか？明治37年から海軍兵学校生徒さんが記帳した「津久茂帖」に触れ、歴史研究家の解説のもと、日本の歴史を感じましょう。

**#14 江田島の食文化、復刻！ジンギスカンを食べよう**  
海軍兵学校で行われていたスポーツとは...

**11月25日(土)**  
実施者 ラム亭  
時間 11:00~13:00  
場所 ホテルご安航  
参加費 4,000円(大人)  
2,200円(小学生)  
参加定員 10~30人



江田島町では昭和15年から綿羊が飼育され、肉用羊は戦後進駐軍も食したと言います。かつての食文化ジンギスカンをご賞味ください。食前には文化財保護委員の『海軍兵学校とスポーツ』の講演を行います。

**#16 島と本とコーヒーと焚火**  
コーヒーの焙煎体験とのんびり島時間

**11月26日(日)**  
実施者 体験民宿NORA  
時間 10:00~12:00  
13:00~15:00  
場所 体験民宿NORA  
参加費 1,500円(1組)  
※1組2名  
参加定員 各時1~5組



本屋さんの店主でありコーヒーの焙煎士でもある『MIN-NANO BOOKS』の正田さんを講師にお招きし、コーヒーの豆の焙煎体験を行います。島のゆっくり流れる時間とともに、焚き火、コーヒーでリラックスして本を読む。

**#9 えたじまさんぽ in 竹灯り**  
竹灯りで作る観光スポットづくり

**11月18日(土)**  
実施者 江田島eスポーツクラブ  
時間 15:00~18:00  
場所 長浜海水浴場  
参加費 3,500円(大人)  
2,500円(小中学生)  
参加定員 2~15人



竹を用いた「竹灯り」を手づくりし、江田島市の新しい観光スポットを作りましょう!!お土産は自分だけの竹灯籠。eスポ名物「ドラム缶のピザ窯」を使ったピザ焼き体験もできます。

**#11 江田島の醤油屋さんでオリジナルぼん酢づくり体験**  
自分流の手づくりぼん酢を作ってみよう!

**11月19日(日)**  
実施者 濱口醤油  
時間 10:00~12:00  
場所 濱口醤油  
参加費 1,000円  
参加定員 5~10人



普段は見れない江田島の醤油屋さんの工場見学と自分好みの果汁や醤油を選びながらぼん酢を作る体験をします。作ったぼん酢は持ち帰りいただけます。

**#13 手づくりいちごジャム体験**  
農作業とあなただけのオリジナルジャムづくり

**11月25日(土)**  
実施者 沖美ベジタ  
時間 10:00~12:00  
場所 沖美ベジタ第一ハウス  
参加費 1,500円(大人)  
1,000円(小学生)  
参加定員 2~10人



沖美町でのいちご作業体験をしてみませんか？作業の後は、あなただけのオリジナルいちごジャムづくり。持ち帰ってご自宅でもお楽しみください。

**#15 大自然で育つ高級地鶏の生産現場を体験!**  
これこそ究極の焼鳥とTKG

**11月26日(日)**  
実施者 ポーク&チキン江田島  
時間 10:00~14:00  
場所 ポーク&チキン江田島  
参加費 5,000円(大人)  
3,000円(小学生)  
参加定員 1~15人



地鶏とポークを飼育・販売する生産者だからこそできる体験！生産者の指導の下、自分で丸鶏を捌きます。最後は自分でさばいた鶏肉と自家製ソーセージ等をBBQでいただきます”希望者には卵拾いもできます。