

古民家ろくすけで "なにもない" を思い切り楽しむ2日間

農泊体験 里山体験 伝統文化 昔あそび



都心から
車で
1時間30分

「古民家ろくすけ」にゆったりと滞在しながら田舎暮らしを楽しむ2日間。
細い山道を抜けると、まるで絵本から抜け出したような風景が広がります。かやぶき屋根の古民家、里山の緑、どこまでも続く空 — 永く変わらず守られてきた日本の原風景に、思わず言葉を失うほどの美しさです。
ろくすけは、決まったプログラムを用意していません。代わりに、築200年の古民家と、裏山、小川、畑という豊かな自然の中で、お子様とご家族それぞれが自分なりの楽しみ方を見つけられる場所です。エアコンもなく、不便なことも多い昔ながらの暮らしですが、だからこそ都会では体験できない知恵と工夫が、きっと新しい発見につながります。

こんな人におすすめ！

- ★ お子様のペースで自由に過ごしたいご家族
- ★ 「何もない」からこそ生まれる遊びの面白さを体験したい子育てファミリー
- ★ 地域の方々と交流を通じて、里山の暮らしを知りたい方

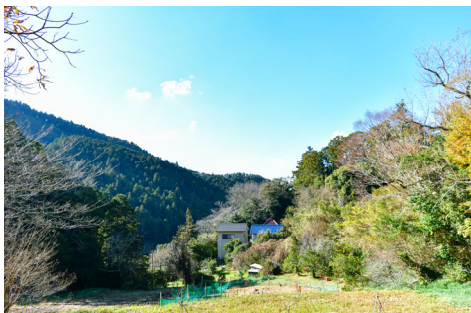
Day 1



古民家ろくすけに到着

畳の上を走り回っても、縁側で大きな声を出しても誰も気にせず、仕切りのない広々とした空間で、大切にされているのは、お子様の「やってみたい！」という気持ち。季節に応じて、地域の方々から教わる昔ながらの遊びや暮らしの知恵も魅力。

TEL/043-227-7103 (NPO法人千葉自然学校 代表電話)
住所/千葉県南房総市平久里下1441



自分で見つける里山の楽しみ

裏山での探検、小川での水遊び、木の実拾い、秘密基地作り。「これ、なに？」「あれ、やってみたい！」という興味に合わせて、里山の自然とふれ合える。地域のおじいちゃん、おばあちゃんから、昔からの遊び方を教わることも。

Day 2



伝統料理体験

太巻き寿司やろくすけもち作り、季節の保存食作りなど、地域に伝わる食文化を体験。特に冬（1-3月）は、地域の方々と一緒に味噌作りを楽しめる。

ゆるりと農体験

季節の野菜の収穫や果物狩り、田んぼでの体験など、やってみたいことから始めらる。地域の農家の方々と一緒に、できることから体験してみよう。

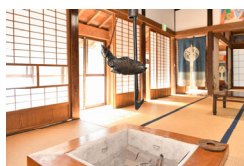
ポイント！

- ★ 決まったスケジュールはありません。本を読んだり、寝転んだり、探検したり。自分のペースで過ごせます
- ★ 春夏秋は自然遊びや農業体験、冬（1-3月）は伝統的な味噌作りなど、季節に応じた体験ができます
- ★ 昔ながらの遊びや暮らしの知恵にふれることができます

スポット・アクティビティ紹介



古民家ろくすけ



懐かしい、もう一つのふるさと

江戸時代末期に建てられた築200年の茅葺き古民家「ろくすけ」は、「にほんの里100選」に選ばれた里山に囲まれた、特別な場所。夏は風通しが良く、冬は囲炉裏を囲んでぬくぬく。一日中本を読んでも、裏山を探検しても、お昼寝をしても自由。家族それぞれの「やりたい」を見つけられる場所です。

設備：

台所（調理器具や調味料完備）、お風呂、トイレの水回りはリフォーム済み
庭でBBQも可能（食材、炭はご持参ください）

料金：一棟貸 平日1泊 35,000円 / 土日祝1泊 40,000円 定員8名（8名以上の場合はご相談ください） ※2泊目～：5,000円引き

※冬季は暖房費として4,000円/1泊

住所：千葉県南房総市平久里下1441

TEL：043-227-7103（NPO法人千葉自然学校 代表電話 / 平日火曜～金曜 10時-18時 留守電あり）

メール：info@chiba-ns.net

お問い合わせ・予約：お電話・メールより受付

WEB：https://www.chiba-ns.net/mp/kominka



詳しくはこちら

子どもが主役の自然遊び



「やってみたい！」が見つかる里山探検

「今日は何して遊ぶ？」が、子どもたち自身で見つけられます。春はタケノコ掘りや野草摘み、夏は小川で水遊びや流しそうめん、秋は木の実や山菜採り、冬は凧作り。裏山は年間を通じて探検し放題です。虫かごを持って昆虫採集に出かけたり、木の枝で秘密基地を作ったり。地域のおじいちゃんおばあちゃんから、季節の草花や生き物の名前、昔ながらの遊び方を教わることも。誰にも急かされず、子どもたちのペースで里山の自然を思いっきり楽しめます。

夜には満天の星空の下でキャンプファイヤーも。

体験できる内容：

自然遊び、探検、生き物観察、秘密基地づくり（季節により異なります）

つながる里山の食文化



明日へつながる、おばあちゃんの台所

季節や地域の方々の予定に合わせて、様々な食体験ができます。太巻き寿司やろくすけもち、地域のおばあちゃんたちから直接教わります。包丁の持ち方から丁寧に教えてもらえるので、お子様の「はじめての料理体験」にも最適。畑で収穫した野菜を使った郷土料理や、手作りピザ窯でのピザ作りも人気です。冬（1-3月）の味噌作りは、地域の中学生や高校生も参加する一大イベント。作った味噌は学校給食にも使われ、食文化の継承にもつながっています。

ろくすけで過ごす時間は、家族の思い出づくりであると同時に、地域の伝統を未来へとつなぐ大切な架け橋になっています。

体験できる内容：

郷土料理、太巻き寿司、もち作り、味噌作り、ピザ作り（季節により異なります）

※ 全て税込の価格です。

※ 掲載情報は、令和7年3月までの情報です。体験できる内容や料金は、季節や天候その他の条件により実施内容や料金等が変更になる可能性があります。