

Nagato is calling

ナガトリップ

長門市の体験観光プログラム
[2019.7.1-8.31 期間限定版]

こんな
長門が
あったんだ

夏の長門で22の新体験を

あそぶ



こんな長門があったんだ

2018年秋に初開催した「ナガトリップ」はこのまちならではの体験を集めた期間限定のイベントです

ナガトリップが迎えた初めての夏は長門市で暮らす長門市をよく知る皆さんにこそ知ってもらいたい「あそぶ・たべる・めぐる」体験を集めました

2ヶ月間に詰め込まれた22のプログラムはきっと「こんな長門があったんだ」と思わせてくれるはず

夏の思い出の1ページにぜひ「ナガトリップ」をお楽しみください

たべる



めぐる



お申し込みから当日まで

「ナガトリップ」のプログラムは、原則、事前予約制（先着順）となります。※一部当日受付あり
お気に入りのプログラムに出会ったときは、下記の手順でお申し込みください。

 <p>STEP1 選ぶ</p> <p>本ガイドブックまたは長門市体験予約サイト「ナガトリップ」から、参加したいプログラムを選びます。今回は夏にこそ楽しんでいただきたい22のプログラムをご用意しました。</p>	 <p>STEP2 申し込む</p> <p>長門市体験予約サイト「ナガトリップ」から、いつでもどこでも、スマートフォンやパソコンでお申し込みください。 ▼電話での申し込みも可 TEL 0837-27-0074（事務局）</p>	 <p>STEP3 楽しむ</p> <p>予約完了後は、事務局からメールをお送りします。あとは当日会場にお越しいただき、現地で特別な体験をお楽しみください。（参加料は当日受付時に各主催者へ現金でお支払いください）</p>
--	--	---



お申し込みは「ナガトリップ」サイトから

今回から、長門市体験予約サイト「ナガトリップ」で簡単にお申し込みができるようになりました。22の期間限定プログラムのほか、年間を通じて開催中のプログラムを、たくさんの写真とともに紹介するサイトです。ぜひ一度ご覧ください。

<https://nagatripp.nanavi.jp>



ナガトリップ 参加規約

- お申し込み受付は先着順で行います。（定員に達した時点で受付を終了しますので、あらかじめご了承ください）
- お申し込みが最少催行人数に満たない場合、また天候が悪化した場合はプログラムを中止することがあります。中止の場合は、ナガトリップ事務局（一般社団法人長門市観光コンベンション協会）から参加者へご連絡します。
- プログラム終了後は、簡単なアンケート調査へのご協力をお願いします。
- プログラム当日はスタッフによる撮影を行います。写真・動画は、長門市観光サイト「ななび」やSNS（公式 Facebook・Instagram ほか）、今後のイベント告知やパンフレットなどに使用させていただく場合があります。撮影お断りの方は、当日撮影スタッフにお申し出ください。
- 飲食を伴うプログラムに参加する場合、食材アレルギーのある方は事前にお申し出ください。
- 中学生以下のグループでのお申し込みはできません。
- 参加者は、自己の責任でナガトリップにご参加ください。一般社団法人長門市観光コンベンション協会は、各プログラムにおけるケガや病気、事故などについて一切の責任を負いません。
- 本ガイドブックの掲載内容は、2019年5月9日時点の情報です。内容を一部変更する場合がございますので、最新情報は長門市体験予約サイト「ナガトリップ」でご確認ください。

ナガトリップ 2019 [期間限定版]

22のプログラム

MAP & CALENDAR



No.	「あそぶ」プログラム	開催日	開催時間	会場	参加料
2	夏の思い出を閉じ込めた お花のインテリア作り	7/26(金)	14:10 ~ 15:30	仙崎	2,800円
		8/2(金)・6(火)	19:10 ~ 20:30		2,000円
9	田原陶兵衛工房で萩焼の絵付けを体験	7/27(土)	13:30 ~ 15:00	湯本	3,000円
11	どんぐりや貝殻で夏のオリジナルアート作り	7/28(日)・8/18(日)	10:00 ~ 12:00	仙崎	500円
12	ハゼろうで作る「和ろうそく」と「石けん」	8/10(土)・17(土)	10:00 ~ 12:00	三隅	2,500円
13	海辺のコンテナカフェで「山猿」の酒粕石けん作り	7/29(月)	13:00 ~ 16:00	仙崎	3,000円
14	日本海の夕日を見ながらウッドデッキで「苔玉」作り	7/29(月)	18:00 ~ 21:00	仙崎	3,000円
15	Change of pace レトロな雰囲気にもまれて	8/3(土)	10:00 ~ 15:00	渋木	1,000円～
20	舞台裏を探検 歌舞伎なりきりツアー	8/20(火)・27(火)	10:30 ~ 12:00	仙崎	2,000円

No.	「たべる」プログラム名	開催日	開催時間	会場	参加料
1	養殖場見学ツアー 特製の海鮮丼にも舌鼓	7/10(水)・24(水)	11:00 ~ 13:00	三隅	2,000円
3	俵山のそば打ち職人と「ざるそば」作り	7/14(日)・8/11(日)	10:00 ~ 12:00	俵山	2,000円
4	見習いハンターと味わう 鹿肉の特製「ジビエ串」	7/14(日)・8/11(日)	10:00 ~ 12:00	俵山	2,000円
5	仲買人と行く魚市場見学&海を見ながら朝ごはん	7/20(土)・27(土) 8/24(土)・31(土)	5:10 ~ 7:30	仙崎	3,000円
6	手作りの味は格別 わくわくウィンナー教室	7/20(土)	10:30 ~ 11:30	日置	1,000円
7	やきとりの聖地で職人体験 焼きたての味を大満喫	7/24(水)・8/21(水)	10:00 ~ 12:00	深川	3,500円
8	自分の手で焼き上げる ちくわ作りと工場見学	7/25(木)・ 8/1(木)・29(木)	10:00 ~ 12:00	深川	1,200円
10	くるくる回る乾燥機でイカのスルメを作ろう	7/27(土)・8/4(日)	10:00 ~ 12:00	通	2,000円
16	「捕鯨の里」体験航海と新鮮な海の幸を満喫	7月の金・土曜日	10:30 ~ 13:00	通	4,000円
17	濃厚な海のミルクに舌鼓「せむら牡蠣」作業体験	7月の金・土曜日	10:30 ~ 13:00	通	3,500円
18	ディナーは極上の海の幸三昧 絶景！遊漁船クルーズ一本釣りチャレンジ	7/25(木)・26(金)・ 8/1(木)・2(金)・ 22(木)・23(金)	[午前] 9:30 ~ [午後] 12:30 ~	油谷	12,000円
22	地引網で漁師気分 砂浜の魚と触れ合う時間	7/1(月) ~ 8/31(土)	10:30 ~ 11:30	通	45,000円～

No.	「めぐる」プログラム	開催日	開催時間	会場	参加料
19	ながと風景印サイクリング 自転車で郵便局めぐり	7/23(火)・8/23(金)	10:00 ~ 12:30	仙崎	2,000円
21	おとずれ散歩 vol.2 ~古から今をめぐる~	8/25(日)	10:05 ~ 13:00	湯本	3,000円



集合場所MAP
開催日CALENDAR

日	月	火	水	木	金	土
22 地引綱 ※1日1組・完全予約制 (7/1~8/31)	7/1	2	3	4	5 16 体験航海 17 せむら牡蠣 ※7月毎金曜日	6 16 体験航海 17 せむら牡蠣 ※7月毎土曜日
7	8	9	10 1 養殖場	11	12	13
14 3 そば打ち 4 ジビエ串	15	16	17	18	19	20 5 魚市場 6 ウィンナー
21	22 2 お花	23 19 風景印	24 1 養殖場 7 やきとり	25 8 ちくわ 18 クルーズ	26 2 お花 18 クルーズ	27 5 魚市場 9 萩焼 10 スルメ
28 11 どんぐり	29 13 酒粕石けん 14 苔玉	30	31	8/1 8 ちくわ 18 クルーズ	2 2 お花 18 クルーズ	3 15 Change of pace
4 10 スルメ	5	6 2 お花	7	8	9	10 12 ハゼろう
11 3 そば打ち 4 ジビエ串	12	13	14	15	16	17 12 ハゼろう
18 11 どんぐり	19	20 20 歌舞伎	21 7 やきとり	22 18 クルーズ	23 18 クルーズ 19 風景印	24 5 魚市場
25 21 おとずれ散歩	26	27 20 歌舞伎	28	29 8 ちくわ	30	31 5 魚市場

1 養殖場見学ツアー 特製の海鮮丼にも舌鼓

7/10 (水) ・ 24 (水)

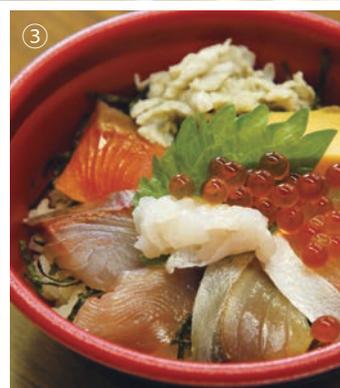
11:00 ~ 13:00 (集合 10:30)

📍 道の駅センザキッチン (仙崎)

道の駅センザキッチンに集合した後は、6万尾のトラフグと5千尾のヒラメに加え、全国的にも珍しい「海うなぎ」が泳ぐ三隅地区の養殖場へ。海水養殖の技術や工夫を聞きながら、普段は見ることのできない魚の様子を全80水槽くまなくご覧いただけます。

昼食は道の駅センザキッチンの「海鮮丼 Ajito」で、見学したばかりの魚も使われた特製の海鮮丼に舌鼓を。

- 主催/安藤建設株式会社
- 集合場所/道の駅センザキッチン (仙崎 4297-1)
- 会場/養殖場 (三隅)・道の駅センザキッチン
※参加者各自の車で移動
- 料金/2,000円 ●定員/8名 (最少催行人数2名)
- 昼食あり/海鮮丼 (料金込)
- 予約/実施日の5日前まで



①「海鮮丼 Ajito」マネージャーの安藤雄紀さんが養殖場を案内 ②トラフグの泳ぐ水槽 ③地元仙崎産の魚をふんだんに使った海鮮丼



①「花デザイン由樹」を主宰する末永有紀さん ②カフェストラグルで作成するインテリア ③YUKUTEではジェルを使った作品を制作

2 夏の思い出を閉じ込めた お花のインテリア作り

7/26 (金)

14:10 ~ 15:30 (集合 14:00)

📍 カフェストラグル (仙崎)

8/2 (金) ・ 6 (火)

19:10 ~ 20:30 (集合 19:00)

📍 観光案内所 YUKUTE (仙崎)

市内のフラワーデザイナー、末永有紀さんが2会場で開催する夏のワークショップ。持参した写真や貝殻を、山口県産の花や葉をドライにした材料やジェルを使って飾り、夏の思い出を閉じ込めたインテリアに仕上げます。

- 主催/花デザイン由樹
- 集合場所・会場/カフェストラグル (仙崎 1410-1)
観光案内所 YUKUTE (仙崎 4297-1 道の駅内)
- 駐車場/各会場周辺 ●料金/2,000円 (材料費込)
※カフェストラグルは+800円 (コーヒー・軽食つき)
- 定員/15名 (最少催行人数2名)
- 持参物/はさみ ●予約/実施日の5日前まで

3 俵山のそば打ち職人と「ざるそば」作り

7/14 (日) ・ 8/11 (日)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 里山ステーション俵山 (俵山)

俵山のそば打ち職人と呼ばれる講師の皆さんと一緒に、初心者でも1つ1つ手順を教わりながら楽しめるそば打ち体験。俵山の名水で育ったそば粉を使用し、実際にそばの実を見ながら、栽培のお話を聴くこともできます。

体験では、そば粉を練って伸ばし、専用の包丁で切るところまで全工程に挑戦。最後は「ざるそば」にして、打ち立ての味を満喫できるプログラムです。

- 主催 / NPO 法人ゆうゆうグリーン俵山
- 集合場所・会場 / 里山ステーション俵山 (俵山 4497)
- 駐車場 / 里山ステーション俵山
- 料金 / 2,000 円 ●定員 / 12 名 (最少催行人数 4 名)
- 持参物 / エプロン・三角巾
- 昼食あり / ざるそば (持ち帰り可)
- 予約 / 実施日の 5 日前まで



①



②



③

①俵山のそば打ち職人に打ち方を教わる ②そばを切るところまで全工程を体験 ③実際に俵山産のそばの実を見ることが出来る



①



②



③

①炭火で焼き上げる鹿肉の「ジビエ串」 ②見習いハンター中野さんと一緒に「焼き」を体験 ③長門のやきとりと同様に塩で味わう

4 見習いハンターと味わう鹿肉の特製「ジビエ串」

7/14 (日) ・ 8/11 (日)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 里山ステーション俵山 (俵山)

大自然に育まれた天然の食材「ジビエ」の食文化普及に汗を流す、見習いハンター中野さんがこのたび提案するのは、鹿肉を塩で味わう「ジビエ串」。高タンパクなのに低カロリー、さらに鉄分豊富な鹿肉は、健康志向な人やアスリートにもおすすめの食材です。

今回は、やきとりの文化が根付き、新鮮な鹿肉が手に入る長門市ならではの食べ方「串焼き」でジビエを堪能。体験後は同会場で開催中の「里山朝市」も楽しめます。

- 主催 / 中野博文 (地域おこし協力隊俵山地区担当)
- 集合場所・会場 / 里山ステーション俵山 (俵山 4497)
- 駐車場 / 里山ステーション俵山
- 料金 / 2,000 円 ●定員 / 10 名 (最少催行人数 2 名)
- 持参物 / エプロン ●昼食あり / 鹿肉のジビエ串
- 予約 / 実施日の 7 日前まで

5 仲買人と行く魚市場見学 &海を見ながら朝ごはん

7/20 (土)・27 (土)・8/24 (土)・31 (土)
5:10 ~ 7:30 (集合 5:00)

📍 山口県漁協仙崎地方卸売市場 (仙崎)

水揚げされたばかりの魚が並び、せり人の声が響く仙崎地方卸売市場を仲買人とともに歩き、せりの臨場感が味わえるプログラム。見学が終わると、朝焼けに染まる仙崎湾を眺めながら、開店前の道の駅センザキッチンへ。

海を見ながら食事が楽しめるセンザキッチンの「グリルハウス」では、新鮮な魚も使われた贅沢な朝ごはんが舌鼓。

- 主催/四代目大小
- 集合場所・会場/山口県漁協仙崎地方卸売市場
※道の駅センザキッチンから北へ徒歩1分
市場の販売棟(道の駅側の建物)自動販売機前に集合
- 駐車場/道の駅センザキッチン
- 料金/3,000円 ●定員/20名(最少催行人数5名)
- 持参物/長靴 ●朝食あり(料金込)
- 予約/実施日の7日前まで



①



②



③

①市場を案内するのは「四代目大小」の早川さん ②見学後は開店前の道の駅センザキッチンへ ③新鮮な魚を使った贅沢な朝ごはんが味わえる



①



②



③

①手作りにこだわった「風の家」のウィンナー ②約12cm間隔でひねる「リンクング」を体験 ③スモークやボイルの工程も見学できる

6 手作りの味は格別 わくわくウィンナー教室

7/20 (土)

10:30 ~ 11:30 (集合 10:30)

📍 ふるさと工房 風の家 (日置)

手作りで素材の味を生かしたウィンナーやハム、ベーコンやジャムなどの製造を手がける「ふるさと工房 風の家」で、ウィンナー作りが体験できるプログラム。豚あらびき肉を充填機から羊の腸に詰め、約12cm間隔でひねっていく「リンクング」までの工程を体験します。

乾燥やスモーク、ボイルや冷却といった工程を経て、ウィンナーは当日の午後には完成。各自で持ち帰り、ご自宅で手作りの味をお楽しみいただけます。

- 主催/ふるさと工房 風の家
- 集合場所・会場/ふるさと工房 風の家 (日置中 3689-1)
- 駐車場/会場前 ●料金/1,000円
- 定員/15名(最少催行人数5名)
- 持参物/三角巾、エプロン ●昼食なし(試食あり)
- 予約/実施日の7日前まで

7 やきとりの聖地で職人体験 焼きたての味を大満喫

7/24 (水) ・ 8/21 (水)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 焼とりやちくぜん総本店 (深川)

「やきとりのまち」長門を代表するやきとり店の職人から直接技術を学び、「串打ち」と「焼き」の工程を体験できるプログラム。シンプルに見えますが、職人の腕によっておいしさが大きく変わると言われるやきとり。自分で焼いたやきとりは、きっと格別の味わいです。

- 主催/焼とりやちくぜん総本店
- 集合場所・会場/
焼とりやちくぜん総本店 (東深川 892-1)
- 駐車場/会場周辺
- 料金/ 3,500 円 ●定員/ 10 名 (最少催行人数 3 名)
- 昼食あり/やきとり 5 本、おにぎり、もずくスープ、ゆずきちシャーベット、ソフトドリンクまたは生ビール 1 杯 (料金込)
- 予約/実施日の 5 日前まで



①長州どり・長州黒かしわを使った 5 種類のやきとりを焼く ②専用の焼き台で焼きを体験 ③部位によって異なる串打ちのコツを学ぶ



①自分の手でちくわを焼き上げる ②スナックかまぼこ「ころん」シリーズの工場を見学 ③体験後は「みすゝころん」をプレゼント

8 自分の手で焼き上げる ちくわ作りと工場見学

7/25 (木) ・ 8/1 (木) ・ 29 (木)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 藤光海風堂 (深川)

伝統ある「仙崎かまぼこ」や、「チーズころん」などのスナックかまぼこで知られるフジミツ株式会社の工場で「ころん」が生まれる瞬間を見学。魚のすり身を金串に巻きつけ、自分の手でちくわを焼き上げる体験も行います。

体験後には「みすゝころん」をプレゼント。見て、焼いて、食べて、仙崎のかまぼこの魅力に触れるプログラムです。

- 主催/フジミツ株式会社
- 会場/フジミツ株式会社 (工場見学)・山九水産株式会社 (ちくわ作り)
- 集合場所・駐車場/藤光海風堂 (東深川 2537-1)
- ※各自の車で体験会場に移動
- 料金/ 1,200 円 ●定員/ 20 名 (最少催行人数 2 名)
- 昼食なし (お土産あり)
- 予約/実施日の 7 日前まで (当日枠あり)

9 田原陶兵衛工房で 萩焼の絵付けを体験

7/27 (土)

13:30 ~ 15:00 (集合 13:20)

📍 田原陶兵衛工房 (深川湯本)

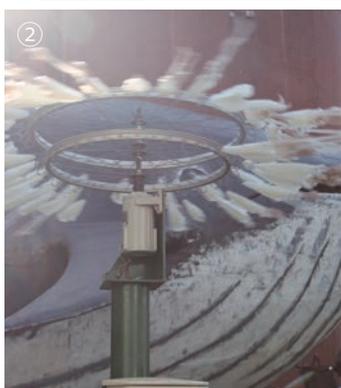
昨年、フランスのパリで開催された「ジャポニズム 2018」にも参加した期待の若手萩焼作家、田原崇雄さんによる萩焼の絵付け体験。素焼きのカップに顔料でお好きな絵や文字を書くことができます。(体験後、うわぐすりをかけて焼くため、完成まで1ヶ月程度かかります)

萩焼の奥深さを知り、心を落ち着かせて、陶器と向き合う時間をお過ごしください。

- 主催/湯本まちづくり協議会
- 会場/田原陶兵衛工房 (深川湯本 1403)
- 集合場所・駐車場/深川湯本三ノ瀬 萩焼深川窯入口
※当日は、現地に担当者が立っています
- 料金/3,000円 (送料別途)
- 定員/10名 (最少催行人数3名)
- 予約/実施日の3日前まで



①「ジャポニズム 2018」で萩焼深川窯をPRする田原さん ②素焼きのカップに絵付けを行う ③体験後にはお抹茶とお菓子を味わえる



①通地区の皆さんからさばき方を教わる ②乾燥機にセットされたイカが高速で回る様子は必見 ③完成したイカのスルメ

10 くるくる回る乾燥機で イカのスルメを作ろう

7/27 (土) ・ 8/4 (日)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 通公民館 (通)

軒下や道路沿いに干されたイカが並ぶ通地区で、新鮮なイカをさばくところからスルメ作りに挑戦。白く肉厚な身の中にたっぷりと詰まった旨味を、速乾の技術を使ってぎゅっと凝縮します。

勢いよく、乾燥機でくるくと回るイカは、思わず写真に撮って自慢したくなるような光景。お土産のスルメは5枚、家でじっくり炙って堪能してください。

- 主催/通鯨・ツーリズム推進協議会
- 集合場所・会場/通公民館 (通 671-2)
- 駐車場/通公民館周辺
- 料金/2,000円
- 定員/10名 (最少催行人数6名)
- 昼食なし (試食あり)
- 予約/実施日の7日前まで

11 どんぐりや貝殻で 夏のオリジナルアート作り

7/28 (日) ・ 8/18 (日)

10:00 ~ 12:00 (集合 10:00)

📍 観光案内所 YUKUTE (仙崎)

長門の海・山で採れた貝殻やどんぐりを装飾し、流木の上に飾るオリジナルアート作りが楽しめるプログラム。主催は観光案内所 YUKUTE で販売中の「どんぐりギフト」を手がける、日置地区のアーティスト・筑後望さんです。

アートに限らず、「ヤジロベエ」や「こま」など、遊べる作品の制作も体験できます。親子や友達、恋人同士で、日曜日のアート体験をお楽しみください。

- 主催／筑後 望
- 集合場所・会場／観光案内所 YUKUTE (仙崎 4297-1 道の駅センザキッチン内)
- 駐車場／道の駅センザキッチン
- 料金／500 円 (材料費込)
- 定員／15 名 (最少催行人数 5 名)
- 予約／実施日の 3 日前まで (当日枠あり)



①筑後望さんと一緒にアート作り ②簡単な道具と手順でどんぐりをアートに仕上げている ③観光案内所 YUKUTE に並ぶ「どんぐりギフト」



①村田清風記念館の館内で花柳さん(中央)に作り方を教わる ②穏やかな炎が特徴の「和ろうそく」 ③きめ細かな泡の「ハゼろう石けん」

12 ハゼろうで作る 「和ろうそく」と「石けん」

8/10 (土) ・ 17 (土)

10:00 ~ 12:00 (集合 9:50)

📍 村田清風記念館 (三隅)

江戸時代、藩の財政再建のために紙・蠟・米・塩の生産を奨励する「四白政策」に取り組んだ三隅の偉人、村田清風。かつて地区内には、蠟の原料となるハゼの木が多く植えられ、県内有数の産地として知られていました。

今では欧米からも注目され、高級化粧品や医薬品に使われる「ハゼろう」で、150 年前のあかり「和ろうそく」と最新形のもっちりマシュマロ泡の「石けん」作り。150 年前と現在をハゼから知り、使って癒されるひとときです。

- 主催／村田清風記念館 (講師／花柳寿寛福)
- 集合場所・会場／村田清風記念館 (三隅下 2510-1)
- 駐車場／同館 ●料金／2,500 円 (材料費込)
- 定員／10 名 (最少催行人数 2 名)
- 持参物／タオル・エプロン・ハンカチ
- 予約／実施日の 5 日前まで

13 海辺のコンテナカフェで「山猿」の酒粕石けん作り

7/29 (月)

13:00 ~ 16:00 (集合 12:00)

📍 浜茶屋 三貴 (仙崎)

天然素材にこだわった「たしなみ石けん」をプロデュースしたことで知られる、元ミス日本の恵良賀子さん(周南市在住)と一緒に、海が見えるコンテナカフェ「浜茶屋 三貴」で石けん作りを楽しめるプログラムです。

市内で栽培されたお米も使われる名酒「山猿」の酒粕も加え、香りよく、お肌に優しい石けんに仕上げます。干物や長州どりの唐揚げのついた特別ランチ付きプラン。

- 主催/浜茶屋 三貴
- 集合場所・会場/浜茶屋 三貴 (仙崎 10733-20)
- 駐車場/浜茶屋 三貴
- 料金/3,000円 ●定員/15名 (最少催行人数5名)
- 持参物/エプロン
- 昼食あり/干物・唐揚げのついた特別ランチ (料金込)
- 予約/実施日の3日前まで



①恵良さん(右)に教わりながら石けんを作る ②酒粕の香りが漂う石けん ③干物や唐揚げの入った特製ランチも味わえる



①日本海に沈む夕日は思わず写真を撮りたくなる光景 ②和の雰囲気が漂う苔玉 ③講師は自然派アーティストの山本綾さん

14 日本海の夕日を見ながらウッドデッキで「苔玉」作り

7/29 (月)

18:00 ~ 21:00 (集合 17:30)

📍 浜茶屋 三貴 (仙崎)

真夏の水平線に沈む大きな夕日を眺めながら、海のそばのコンテナカフェ「三貴」で苔玉作りが楽しめるプログラム。苔玉は好きな植物を土で丸く包み、苔で覆った和のグリーンインテリア。自然派アーティストの山本綾さんと一緒に制作が楽しめます。

体験後は、こだわりの干物や唐揚げが味わえる夕食も。心もお腹も満たせる「三貴」の夜をお楽しみください。

- 主催/浜茶屋 三貴
- 集合場所・会場/浜茶屋 三貴 (仙崎 10733-20)
- 駐車場/浜茶屋 三貴
- 料金/3,000円 ●定員/15名 (最少催行人数5名)
- 持参物/エプロン
- 夕食あり (料金込)
- 予約/実施日の3日前まで

15 5アーティストによる癒しのワークショップ Change of pace レトロな雰囲気にも包まれて

かつて児童館として親しまれた渋木の「蛸の里」。レトロな雰囲気に包まれて、誰でも楽しめ、リフレッシュできるワークショップが集まりました。会場では「サニーデー」のかき氷やカレーライス、「870coffee」のコーヒーやお菓子の販売も行われます。5人のアーティストによる極上の癒しを感じてみませんか。

8/3 (土)

10:00 ~ 15:00 (出入り自由)

📍 蛸の里 (旧大畑小学校横/駐車場:会場周辺)



イスヨガ・キッズヨガ・ハタヨガ体験

補助具としてイスを使った「イスヨガ」、子どもと一緒に参加できる「キッズヨガ」、自分に集中して呼吸の広がりを感じられる「ハタヨガ」の3種を体験できます。

- アーティスト/ kanako
- 日程/ 10:30 ~ 11:30 イスヨガ、13:00 ~ 13:50 キッズヨガ、14:00 ~ 15:00 ハタヨガ
- 料金/各レッスン1回1,000円 ●定員/20名(最少3名) ●予約/前日まで

世界に1つのオリジナルハーバリウム作り

好きな花材を選んでビンに入れ、自分だけのオリジナルハーバリウム作りが楽しめるワークショップ。2種類のサイズからビンを選び、自由に彩りましょう。

- アーティスト/ Hanru (Care Fiore インテリアフラワー HERBARIUM 認定講師)
- 料金/小サイズ1,000円、大サイズ1,800円 ●予約/不要



ドライフラワーを使ったアロマキャンドル作り

ドライフラワーを使ったアロマキャンドル作りが楽しめるワークショップ。ご自宅で火を灯せば、きっと癒しのひとときを演出してくれるはず。

- アーティスト/ Ranunculus
- 料金/2,200円 ●定員/なし(最少5名) ●予約/前日まで

ホットストーンでハンドトリートメント

ホットストーンとオイルを使ったマッサージ。冷え性を緩和したり、老廃物や水分を排出してむくみを改善したり、さらにはストレス解消にも効果のある癒しの時間です。

- アーティスト/ RIAN
- 料金/1,000円 ●定員/なし(1名ずつ実施) ●予約/不要



多肉植物の「リメイク鉢」作り

空き缶に色を塗り、装飾を施した「リメイク缶」と、カラフルな多肉植物の相性は抜群。缶の中に多肉植物を植え込み、オリジナルの「リメイク鉢」を作るワークショップです。

- アーティスト/ aYa 工房
- 料金/1,500円 ●定員/20名(最少3名) ●予約/前日まで

16 「捕鯨の里」体験航海と新鮮な海の幸を満喫

7/5 (金)・6 (土)・12 (金)・13 (土)
19 (金)・20 (土)・26 (金)・27 (土)
10:30～13:00 (集合 10:20)

 沖千鳥 (通)

かつては多くの鯨が姿を見せ、北浦捕鯨最大の基地としてにぎわっていた通地区。遊漁船に乗って捕鯨の里を眺めながら、この地の歴史・文化も学べる航海体験です。

帰港後は「沖千鳥」の店内で、新鮮なイカやサザエなどが味わえる特製ランチを楽しめます。見て食べて、通の海を満喫できるプログラムです。

- 主催/通鯨・ツーリズム推進協議会
- 集合場所・会場/沖千鳥 (通 38-2)
- 駐車場/沖千鳥前の第2駐車場
- 料金/4,000円 ●定員/12名 (最少催行人数4名)
- 昼食あり/海鮮料理 (料金込)
- 予約/実施日の3日前まで



①遊漁船で海上から捕鯨の里を眺める ②昼食は新鮮なイカやサザエが味わえる ③通地区には捕鯨の歴史を紹介した「くじら資料館」も



①「せむら牡蠣」の肉厚な身は濃厚な味わい ②水揚げされた牡蠣の研ぎ作業も体験 ③土日祝日はかき小屋も営業中 (9月末まで)

17 濃厚な海のミルクに舌鼓「せむら牡蠣」作業体験

7/5 (金)・6 (土)・12 (金)・13 (土)
19 (金)・20 (土)・26 (金)・27 (土)
10:30～13:00 (集合 10:20)

 沖千鳥 (通)

市内で唯一、岩ガキを養殖している「沖千鳥」を会場に、肉厚で濃厚な味わいが特徴の「せむら牡蠣」の水揚げ・研ぎ作業を体験し、現地で試食もできるプログラム。

青海島の海と森の恵みがたっぷりと詰まり、春から夏にかけて旬を迎える「せむら牡蠣」は、同店の敷地内にある「かき小屋せむら」でも味わえます。(土・日・祝日のみ)

- 主催/通鯨・ツーリズム推進協議会
- 集合場所・会場/沖千鳥 (通 38-2)
- 駐車場/沖千鳥前の第2駐車場
- 料金/3,500円 ●定員/12名 (最少催行人数4名)
- 試食あり/せむら牡蠣4個まで (料金込)
- 予約/実施日の3日前まで

18

ディナーは極上の海の幸三昧 絶景！遊漁船クルーズ一本釣りチャレンジ



7/25 (木) ・ 26 (金) ・ 8/1 (木) ・ 2 (金) ・ 22 (木) ・ 23 (金)

[午前の部] 9:30～ (集合 9:00) [午後の部] 12:30～ (集合 12:00) [食事会] 18:00～

📍 油谷湾温泉ホテル楊貴館 (油谷)

夏の絶景・体験・グルメを楽しむ1日

油谷の久原漁港から遊漁船に乗ってクルーズへ。まずは123基の鳥居が並ぶ「元乃隅神社」と、絶景スポットとして人気の「角島大橋」を海から眺めて記念撮影。その後はポイントに移動して、やさしい漁師さんの指導のもと、初心者でも楽しめる一本釣りに挑戦します。

クルーズ後は「美肌の湯」と称される油谷湾温泉を堪能し、参加者が釣り上げた魚や、新鮮な旬の食材を使った食事会にご招待。長門の夏を大満喫できる1日です。

- 主催／油谷湾温泉ホテル楊貴館
- 開催時間 (各日2パターン)
 - ① 9:30～約3時間 (集合 9:00)
 - ② 12:30～約3時間 (集合 12:00)
- ※同日 18:00～21:00 に①②参加者合同食事会を開催
- 集合場所・駐車場／
油谷湾温泉ホテル楊貴館 (油谷伊上 10130)
※体験会場・食事会場へは送迎を行います
- 駐車場／各駐車場
- 料金／12,000円 (お食事・飲物・入浴料込み)
- 定員／①②各8名 (最少催行人数5名)
- 予約／実施日の2日前まで

1 遊漁船で観光クルーズ
元乃隅神社・角島大橋を海から眺める

2 一本釣りチャレンジ
漁師さんと一緒に初心者でも楽しめる

3 美肌の湯を堪能
油谷湾温泉でくつろぐ時間

4 別荘「ととろの里」で食事会
釣り上げた魚や旬の食材を味わう



体験後は温泉と食を満喫！

希望者には宿泊プランもご用意しています。
宿泊料・空室状況などはお問い合わせください。

●問い合わせ
油谷湾温泉ホテル楊貴館 TEL 0837-32-1234

19 ながと風景印サイクリング 自転車で郵便局めぐり

7/23 (火) ・ 8/23 (金)

10:00 ~ 12:30 (集合 9:50)

📍 観光案内所 YUKUTE (仙崎)

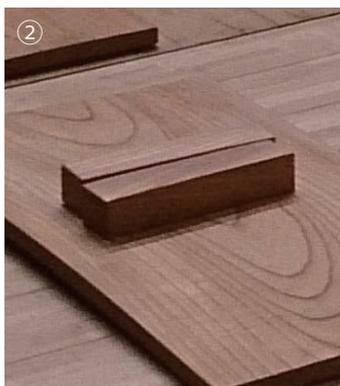
自転車を走らせる時間や道のりをゆっくりと楽しみながら、深川・仙崎地区をめぐる約 12km のサイクリングイベント。今回は、さまざまなレンタサイクルが用意された道の駅センザキッチン観光案内所 YUKUTE を出発し、郵便局をめぐる「風景印」を集めます。

風景印は郵便局で使われる消印の一種で、各郵便局が管轄する地域の風景や名所、特産品などがデザインされています。郵便局によって異なる風景印に注目です。

- 主催 / (一社) 長門市観光コンベンション協会
- 集合場所・駐車場 / 観光案内所 YUKUTE (仙崎 4297-1 道の駅センザキッチン内)
- 会場 / 仙崎郵便局・長門郵便局・深川郵便局ほか
- 料金 / 2,000 円 ●定員 / 8 人 (最少催行人数 2 名)
- 予約 / 実施日の 3 日前まで



①各郵便局のポストカードに風景印を押す ②仙崎・深川地区を自転車でめぐり ③参加者には YUKUTE のレンタサイクルを無料で貸し出し



①歌舞伎の衣装をまとめて記念撮影 ②附け板による演出体験ができる ③隈取りをイメージした「歌舞伎弁当」

20 舞台裏を探検 歌舞伎なりきりツアー

8/20 (火) ・ 27 (火)

10:30 ~ 12:00 (集合 10:30)

📍 ルネッサながと (仙崎)

国内有数の舞台機構を持つ本格歌舞伎劇場のバックステージツアー。照明や音響設備をはじめ、天井裏から奈落の底までを歩き、実際に舞台の動きも体感。古典芸能の演出を体験したり、実際に衣装をまとめて記念撮影を楽しんだり、舞台裏を満喫できるプログラムです。

体験後には、歌舞伎独特の化粧(隈取り)をイメージした本ツアー限定の「歌舞伎弁当」を味わえます。

- 主催 / ルネッサながと
- 集合場所・会場 / ルネッサながと (仙崎 10818-1)
- 駐車場 / ルネッサながと
- 料金 / 2,000 円 (昼食代込)
- 定員 / 20 名 (最少催行人数 5 名)
- 昼食あり / 歌舞伎弁当 (持ち帰り可)
- 予約 / 実施日の 7 日前まで

21 おとずれ散歩 vol.2 ～古から今をめぐる～

8/25 (日)

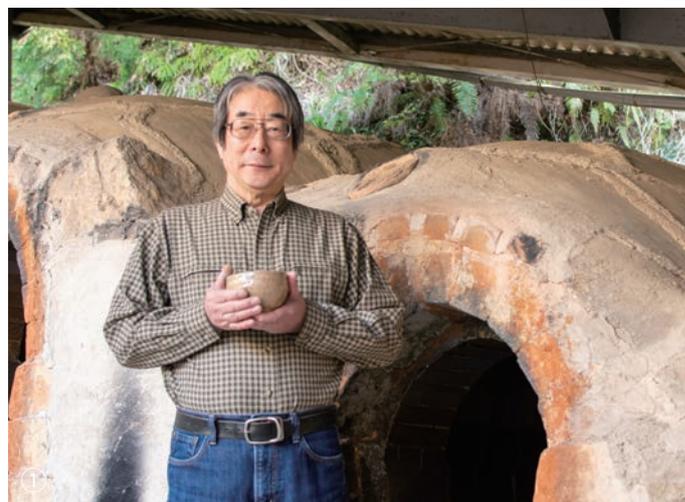
10:05 ~ 13:00 (集合 10:00)

📍 大寧寺駐車場 (深川湯本)

大寧寺の旧参道を通って変わりゆく温泉街を散策し、道中では「A.side」のゆずきちスカッシュで水分補給。昨年、山口県指定無形文化財「萩焼」保持者に認定された新庄貞嗣氏の窯元を見学し、最後は大谷山荘前に設置された「川床」で手作りのパンとコーヒーを味わいます。

新庄先生の語る萩焼の奥深さと、不思議なおもしろさには、きっと誰もが引き込まれるはずです。

- 主催/湯本まちづくり協議会
- 集合場所・駐車場/大寧寺 (深川湯本 1074)
- 会場/長門湯本温泉街
- ※雨天時は川床を「cafe&pottery 音」に変更
- 料金/ 3,000 円 ●定員/ 10 人 (最少催行人数 2 名)
- 持参物/必要に応じてタオル・帽子・日傘など
- 予約/実施日の 2 日前まで



①山口県指定無形文化財「萩焼」保持者の新庄貞嗣氏 ②大谷山荘前の川床で休憩 ③建設中の「恩湯」など今しか見られない景色を案内

22 地引網で漁師気分 砂浜の魚と触れ合う時間

7/1 (月) ~ 8/31 (土) [1日1組・団体限定]

10:30 ~ 11:30 (集合 10:00)

📍 吉富の浜 (通・「沖千鳥」横)

砂浜に生息する魚を帯状の網で囲い、浅瀬に引きあげる地引網漁を体験。網の重量と漁師さんの苦労を感じながら掛け声を上げ、力を合わせて引っ張ります。

こちらは1日1組、20名以上の団体限定プラン。昼食では、自分たちの手でとった新鮮な魚介類を味わう「海鮮バーベキュー」も楽しむことができます。(別料金)

- 主催/通鯨・ツーリズム推進協議会
- 集合場所/沖千鳥 (長門市通 38-2)
- 会場/吉富の浜 (沖千鳥横)
- 駐車場/沖千鳥前の第2駐車場
- 料金/基本料金 5,000 円 + 1名につき 2,000 円
- 定員/ 50 名 (最少催行人数 20 名)
- 昼食は要相談 (追加料金で海鮮バーベキューを準備可)
- 予約/完全予約制 (実施 7 日前まで)



①みんなで力を合わせて網を引く ②とれた魚を地元の皆さんが紹介 ③体験後は海鮮バーベキューを楽しむことも (要相談・別料金)

いつでもナガトリップ

夏期以外も開催している「いつでもナガトリップ」のプログラム。

22の期間限定プログラムと合わせて、こちらも詳細は「ナガトリップ」体験予約サイトからご覧ください。

漁火夜焚きイカ釣りツアー

漁火の夜景を満喫しながら、一本釣りの夜焚きイカ漁を体験。道具はレンタルでき、ガイドが丁寧に教えてくれるので安心です。とれたてのおいしさを堪能しよう。

- 日時／6/1～8/3の毎週土曜日(7/20を除く) 18:30～
- 集合場所／大浜海水浴場(油谷向津具上 1068-1)
- 料金／9,800円 ●定員／12名(最少催行人数6名)
- 予約／実施日の10日前まで



みすゞの課外授業

金子みすゞ記念館の館内で、記念館職員による特別授業を開催。地元ボランティアガイドと金子みすゞゆかりの地をめぐり、最後は全員にオリジナル修了証を贈呈。

- 日時／毎月1回・土曜日 13:30～16:30
- 集合場所／金子みすゞ記念館(仙崎 1308)
- 料金／1,800円 ●定員／20名(最少催行人数4名)
- 予約／実施日の10日前まで

君は「村田清風」を知っているか？

三隅の偉人・村田清風が過ごした、普段は入ることのできない国指定史跡の旧宅で、記念館館長による特別講話を開催。清風のクリアファイルとしおりのお土産付き。

- 日時／毎月第1・3日曜日 9:30～11:30
- 集合場所／村田清風記念館(三隅下 2510-1)
- 料金／1,000円 ●定員／20名(最少催行人数2名)
- 予約／実施日の10日前まで



ナガトリップスタンプラリー

プログラム3回参加で
全員に景品をプレゼント!



今回は「ナガトリップ」の参加者全員に、当日の会場でオリジナルスタンプカードをお渡しします。プログラムに参加するたびにもらえるシールを3枚貼って、道の駅センザキッチン観光案内所 YUKUTE に持っていけば、レンタサイクル無料券やオリジナルマスクングテープなど、YUKUTE ならではの景品をプレゼント。

- 参加方法
- ①当日の会場でスタンプカードを受け取る
- ②プログラムに参加するたび、シールをもらう
- ③スタンプカードに貼っていき、3枚集める
- 引換場所 道の駅センザキッチン観光案内所 YUKUTE
- 引換期間 9月7日(土)まで

長門市内のイベント情報

2019年7～8月に市内で開催される主なイベントを紹介します。※内容は変更となる場合があります



通くじら祭り

古式捕鯨の実演や和船競漕大会が開催されるお祭り。

【開催日】7/14(日)

【場 所】通小浦埋立地



汗汗フェスタ

千畳敷をメイン会場に繰り広げられるMTBの3時間耐久レース。

【開催日】8/4(日)

【場 所】千畳敷



長門ヨットフェスタ

ヨットレースやキッズトライアスロンを開催。

【開催日】7/14(日)

【場 所】深川湾・さわやか海岸



湯本温泉納涼盆踊り大会

温泉街で盆踊りや精霊流し、花火、ストリートライブなどを開催。

【開催日】8/11(日)

【場 所】長門湯本温泉



the village

UAの歌声と全国から集まった素敵なマルシェ、夜は野外映画も。

【開催日】7/20(土)

【場 所】千畳敷



油谷夏まつり

花火をレーザー光線や音楽が彩る楊貴妃花火ファンタジーに注目。

【開催日】8/14(水)

【場 所】油谷総合運動公園



ながと仙崎花火大会

毎年3,000発の花火が夜空に舞う市内最大規模の花火大会。

【開催日】7/20(土)

【場 所】仙崎海岸通り



俵山温泉納涼祭

湯治場として有名な、俵山温泉のアウトホームな雰囲気祭り。

【開催日】8/15(木) ※予定

【場 所】俵山熊野神社前



みすゞ七夕笹まつり

仙崎みすゞ通りが鮮やかな笹飾りに彩られる特別な夜。

【開催日】8/3(土)

【場 所】仙崎みすゞ通り



西日本やきとり祭り

西日本のやきとりの名店が集う、この夏最大のグルメイベント。

【開催日】8/24(土)・25(日)

【場 所】山口県漁協湊魚市場



湯免温泉まつり

盆踊りや抽選会、和太鼓演奏などが三隅の夏の夜を盛り上げる。

【開催日】8/3(土)

【場 所】湯免ふれあいセンター



続きは「ななび」で

イベント内容・スケジュールなどは長門市観光サイト「ななび」で公開。詳細情報は随時更新します。
<https://nanavi.jp>

夏のお出かけに「こども文化パスポート」



夏休み期間(7/20～9/1)のお出かけには、文化施設をはじめとするさまざまな施設で、無料または一部割引で入場できるなどの特典が受けられる「こども文化パスポート」をぜひご利用ください。パスポートは各学校・保育園などを通じて配布され、長門市・下関市のほか、北九州市および周辺市町の各施設が対象です。

- 長門市の対象施設
 - ・金子みすゞ記念館
 - ・くじら資料館
 - ・村田清風記念館
 - ・香月泰男美術館
 - ・フジミツ株式会社(蒲鉾工場見学)
 - ・長門おもちゃ美術館
- 対象地域 長門市・下関市・北九州市 ほか



最新情報を発信中
レポート記事はSNSで随時公開

ナガトリップ

検索



Facebook
@ナガトリップ



Instagram
@nanavi_visit_nagato

「こんな長門があったんだ」
2018年秋開催「ナガトリップ」レポート写真



#ナガトリップ



Instagram 限定
ハッシュタグキャンペーン

今回は、ナガトリップの思い出の写真を、ハッシュタグ「#ナガトリップ」をつけてInstagramに投稿するだけで参加できるフォトコンテストを初開催。受賞者にはセンザキッチンの特産品詰め合わせをお送りします。

- 撮影期間 7月1日(月)～8月31日(土)
- 撮影場所 「ナガトリップ」各会場 ほか
- ※体験で作られたものを別の場所で撮影するのはOK

- 参加方法
 - ① 「ななび」Instagramアカウントをフォロー @nanavi_visit_nagato
 - ② 「#ナガトリップ」をつけて各自のアカウントで投稿
- 審査対象 9月7日(土)までに投稿された作品
- ※ 審査結果はInstagramのメッセージでお知らせ
- 受賞者 最優秀賞1名 優秀賞2名程度
- 賞品 道の駅センザキッチン詰め合わせ ほか

[主催] 一般社団法人長門市観光コンベンション協会
[共催] 長門商工会議所

〒759-4106 山口県長門市仙崎 4297 番地 1
道の駅センザキッチン 観光案内所「YUKUTE」内
一般社団法人長門市観光コンベンション協会
TEL 0837-27-0074 MAIL post@nanavi.jp

事務局

