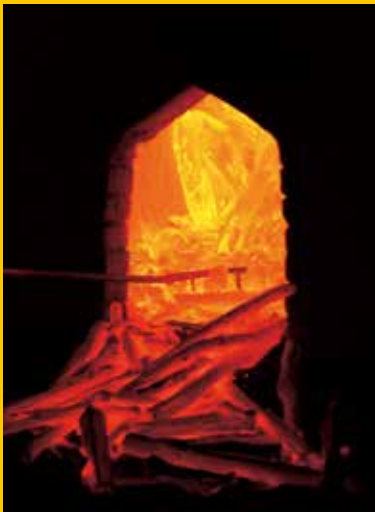


和歌山県 南紀州(ひきがわ・白浜・すさみ)

# 南紀州ほんまもん体験

海輝き 山響く 清流の里



一般社団法人南紀州交流公社



白浜会館(阪田会館)

南方熊楠記念館  
京大白浜水族館  
円月島

白良浜海水浴場  
はまゆう病院  
近大水産研究所  
白浜町役場

千畳敷  
湯崎  
白浜消防署  
白浜警察署

ランプシェード作り

陶芸



海水浴客で賑わう白良浜

# 白浜町

道の駅 椿はなの湯

紀州備長炭 風鈴作り  
竹細工

波止場釣り

## ごあいさつ

南紀州交流公社では、紀伊半島の南部、和歌山県白浜町日置川地域を中心に南紀州の自然環境と農林漁業の生業を活かした「ほんもの体験」の受け入れを行っています。

年平均気温17.5度と年間を通して温暖で、山・川・海の豊かな自然に恵まれ、日本の伝統文化が受け継がれる和歌山らしい体験プログラムが全て地域内でご利用いただけます。

体験プログラムに関わり指導をするのは地域に暮らす人々であり体験を通じた交流はさまざまな感動をよび、お互いに心高まる機会にしたいと考えています。

修学旅行、体験学習、企業研修、グループ旅行などに安全かつ教育効果の高い体験プログラムをぜひご利用いただけますようお願い申し上げます。

一般社団法人 南紀州交流公社

磯釣り  
ジオトレッキング&クルージング

道の駅 志原海岸(海来館)



白浜町テニスコート(20面クレークコート)

小鷹網漁  
川エビ漁  
川釣り  
リバーカメラ  
ドラゴンボート

町営向平キャンプ場

藍染め(安居工房)

田野井小学校体育館

味噌作り

目置川IC

遺跡・史跡めぐり

波止場釣り

藍染め(朝本工房)

一本釣漁

波止場釣り  
シュノーケル

すさみ

A

B

C

D

E

5

6

7

# 人と自然に学ぶ 体験エリア

- 体験
- 宿
- 観光名所・スポット・おみやげ・温泉・道の駅

番茶作り  
郷土料理作り  
つる細工

紀州備長炭 風鈴作り  
竹細工作り  
郷土料理作り  
こんにゃく作り  
いももち作り

野菜の作業  
田植え・稲刈り  
そば打ち

梅酒作り  
梅ジュース作り  
梅干し作り  
田植え  
稲刈り  
梅の収穫  
梅の剪定

木工品作り  
梅ジャム  
梅干し作り  
梅の収穫

イカ水墨墨画  
エビカニ水族館飼育体験  
磯観察

道の駅 イノブータンランドすさみ

ジオトレッキング&クルージング

すさみ南IC

道の駅 すさみ

# すさみ町



# 熊野古道

最大人数 (人)

所要時間 (時間)

実施時期 (月)



熊野古道 富田坂



熊野古道 仏坂

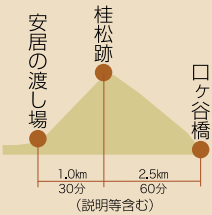
## ① 熊野古道仏坂トレッキング

map4-E

世界遺産に登録された熊野古道大辺路街道がこの町を横断しています。語り部とともにいにしへの旅を再現してみましょう。熊野詣が盛んだった頃の時代背景に思いをはせながら古道の自然環境を学びます。

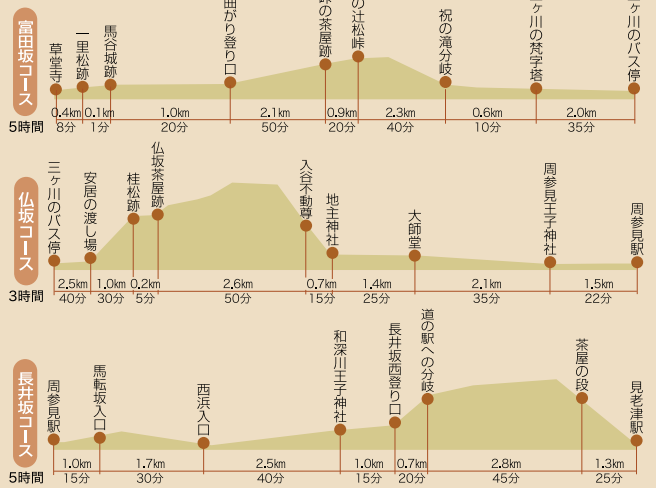
40 3 通年

### 仏坂トレッキングコース



熊野古道 長井坂 (三つ葉つつじ)

### 大辺路街道



### 〈沿道の動植物〉



ヒノキ ウラボロ サルノコシカケのなかま サンショウウオ ヒサカキ ナンテン



スギ ヤマアイ イヌザンショウ マンリョウ ヒオウギ オモト

# 林業体験



「ウバメガシ」は県木でもあり、海岸線近くに多く生息する。製炭士たちによって今も環境に配慮した伐採が行われている。

原木のウバメガシ



窯入れから約2週間でようやく完成



曲がった原木を伸ばす作業



## ② 紀州備長炭の作業

map4-E

紀州が発祥とされる備長炭は「人の名前」に由来する。その手法と独自の窯は和歌山県の無形文化財に指定されている。紀州備長炭づくりを通して、自然との共生と、和歌山の伝統産業を学びます。



消し粉(素灰)をかけて密閉消火



窯の温度は1,300℃「窯だし」は炎との戦い



窯の温度を徐々に上げてゆく「口炊き」



「窯入れ」

山を守り育てる 和歌山県は「木の国」と呼ばれている紀州材の里



## ③ 森林間伐

map3-E

杉、ヒノキ林に入り、山の手入れのひとつ、間伐が治山・治水に果たす役割を学びながら、山への理解を深め、実際にのこぎりで木を倒し、危機管理も学習します。



企業研修



間伐材でコースター作り



## ④ 木工品作り

map5-E

林業や木材について学び、金づちやのこぎりの使い方の指導を受け、紀州材で実用的な小物を作ります。(フラワーポットなど)



# 川体験

紀伊半島最後の清流「日置川」  
冒険心・探究心を刺激！



日本滝百選「八草の滝」

総距離約4km



パドリング練習



## ⑤ リバーカヌー

map3-E

県立自然公園の中、川底の石まではっきり見える清流日置川を4km カヌーツーリング。川と一体になって大自然のスリルを楽しめます。



## ⑥ ドラゴンボート

map3-E

漕ぎ手、舵、伴奏、総勢10人のメンバーの息とリズムがスピードを左右する。体験を通し協調性とチームワークの重要性を学びます。船は8艇、チーム対抗やリレー方式で往復約300mの距離を競います。



## 川文化を学び食育体験

人々の暮らしを守ってきた川文化を学びながら川面に鮎が跳ねる姿を間近に見る野趣あふれる日置川ならではの感動体験です。



## ⑦ 川釣り

map3-E

竹竿に自ら仕掛けを作り、釣りを体験してみよう。釣れる魚は様々。魚との知恵くらべです。何が見つかるか試してみよう。釣った魚はその場で唐揚げ！



## ⑧ 小鷹網漁(こたかあみ) map3-E

産卵の為に川を下る鮎を「落ち鮎」と呼びます。落ち鮎の習性を利用した伝統漁法を学習し、穫れた鮎はその場で塩焼き。



## ⑨ 川エビ漁

map3-E

手長エビが捕れるのは清流の証し。なかなか捕れないが水中眼鏡をつけてエビだまで捕まえたときは感動！



# 紀州南高梅体験

## トップブランドである南高梅のプログラム



### 10 梅の収穫

map4-E

初夏の収穫時期に青梅と完熟梅の収穫。紀州を代表する生産現場で梅農家体験。収穫した梅で梅ジュースもつくってみよう。



### 11 梅の剪定

map4-E

剪定は収量を左右する大変重要な作業。剪定方法を学んでから、実際に剪定してみよう。植物を育てるむすかし、楽しさを体験し農作業の後は、梅ジュースづくり。



### 12 梅ジュース作り

map4-E

季節に応じた農作業体験で梅づくりを学んでから、ジュースづくり。収穫時期はもぎたてを、他の季節は保存梅を使用。



### 13 梅ジャム作り

map4-E

最高級の完熟梅をつかったヘルシージャムづくり。本場ならではの、きれいな色と香りは、トーストにヨーグルトにいろいろなおいしさを楽しめます。保存梅を使用。



### 14 梅酒作り

map4-E

季節に応じた農作業体験で梅づくりを学んでから梅酒づくり。収穫時期以外は保存梅を使用。大人向けのプログラムです。



### 15 梅干作り

map4-E

日本の伝統食作りを通じて先人の知恵を学びます。白干梅からしそ漬梅を作ります。6月から8月はしその葉を摘む作業もします。



## 梅の成長



梅の花(2月)



梅の実(3月)



青梅(6月)



完熟梅(7月)

# 海体験

## 黒潮の恵みで食育体験



### 16 一本釣り

map5-D

黒潮流れる太平洋に出て一本釣りを体験します。



漁業体験を通して海洋資源について学ぼう。



釣れる魚

- ・さば
- ・さんのじはげ
- ・がしら
- ・べら
- ・いがみ
- ・グレ
- ・めんどり
- ・いさぎ

真鯛



### 17 ジオトレッキング&クルージング

map5-D

南紀ジオサイトを語り部とともに歩き、大地の歴史を肌で感じながら、様々な地層や海食洞・生痕化石が観察できます。



船からの景色はすばらしい



### 18 磯釣り

map5-D

枯木灘は磯釣りのメッカ。海と山のかかわり、黒潮について、釣れる魚や生態を学び、釣りの楽しみを味わって下さい。



### 19 波止場釣り

map4-C

波止場で魚の生態を学びながら季節の魚を釣ります。





## 亜熱帯の魚やテーブルサンゴを見つけよう！



### 20 シュノーケル体験

map6-E

インストラクターから基本スキルを学び、気軽に南紀の海の中をのぞき見ることができます。安全のためウェットスーツ、ブーツを着用しますので、事前に参加者のサイズをお知らせ頂きます。



### 21 磯観察

map7-I

磯観察をしながらインストラクターから磯の生態を学びます。手作りした貝殻キャンドルは旅のお土産に。



### 22 飼育体験

map7-I

日本で唯一エビ・カニなどの甲殻類をメインに展示している水族館で、飼育体験を通じて命の大切さを学びます。普段見る事の出来ないバックヤード見学も出来ます。



### 23 イカ水墨画&エサやり

map7-I

イカを解剖し、観察しながら知られざる生態に迫ります。取り出したイカ墨でハガキに水墨画を描いて送ることもできます。捌いたイカはウミガメの餌やり体験に使います。



# 農業体験

## 農業から食の大切さを学ぼう



ぬるぬるの水田に足を踏み入れ、伝統の手植えを体験。

米作りを通して日本の農業を学びます。

また、日本の食料自給率等、現代人の食生活の在り方や、都市と農村の役割について考えてみます。



24 田植え

map4-E



のこぎり鎌を片手に稲を刈り取ってみましょう。

田植え体験と併せてのご参加をお勧めします。



25 稲刈り

map4-E



26 ミニトマトの作業

map5-E

真っ赤に熟したフットポルトマトの収穫から出荷までの作業体験。



27 野菜の作業

map4-E

当地方で採れる野菜の季節に応じた作業をします。(ピーマン・大根など)



28 番茶作りの作業

map2-G

日置川上流の川添地域は寒暖の差が大きく高品質なお茶の生産地。家庭用の番茶を手もみでつくってみよう。



# 工芸体験

## 自分だけの一点ものを作ってみよう



### 29 藍染め

map2-G 4-E 5-D

紀州が誇る伝統産業であった紀州本藍を使用した染物体験。想像力を働かせオリジナルの模様をデザインしてみよう。 ※会場は2カ所に分かれます。1カ所20名。



### 30 紀州備長炭風鈴作り

map4-D

紀州備長炭を使用した炭風鈴は独特の金属音が特徴です。もの作りの楽しさを学ぼう。同時に紀州備長炭についても学習します。



### 31 陶芸

map2-B

素材選びからスタートし、集中力を高めながら創造力を働かせ、手に粘度の変化を感じながらもの作りの心を学びます。



### 32 手作りランプシェード作り

map4-D

予め地元の山で採取したカズラを細工し用意した骨組みに和紙を張る作業。世界に1つしかないオリジナルランプを作ろう。



### 33 竹細工

map4-D

最初に竹林の手入れを学びながら竹を切り出し、箸、箸置き、マグカップなど実用的な小物を作ってみよう。



### 34 つる細工

map2-G

山に自生するつづら葛を利用してカゴ等を編みます。



# 味覚体験

## 食文化を学ぼう

食の大切さや  
作る楽しみを知る



### 35 郷土料理作り

map2-G

地域でとれた天然の鮎を使用した料理や、めはり、押しぬき寿司など紀州の伝統料理を楽しくつくりましょう。



鮎の塩焼き



めはり

押しぬき寿司

さんま寿司



こんにゃく芋



さしみこんにゃく



### 36 こんにゃく作り

map3-E

こんにゃく芋から田舎こんにゃくを作りさしみで味わいます。



### 37 魚捌き体験

黒潮流れる太平洋で取れたイサギ、アジをいちから捌きます。自ら捌いた魚の刺身・唐揚げは絶品です。



お刺身



### 38 そば打ち (休止中)

map4-E

自分で打ったそばは格別の味。



### 39 いも餅作り

map4-E

郷土料理のひとついも餅作り。サツマイモを使って作るつきたてほやほやのいも餅は絶品です。



### 40 味噌作り

map5-D

日置川産の米で作った米麹で無添加減塩の米味噌を作ります。和食を見直し味噌汁作りにも挑戦。3ヶ月寝かせて家へお届けします。



# 歴史・文化体験

## 日置川ならではの歴史・文化を学ぼう

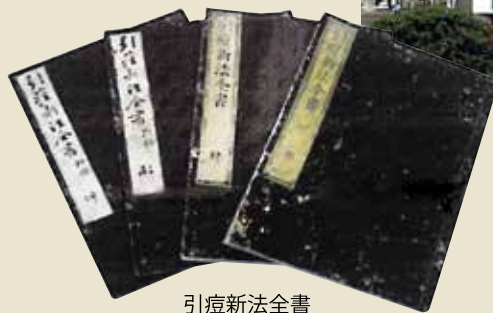
### 41 歴史・文化体験

#### ● 小山肆成

文化4年（1807年）久木の旧家に生まれ、天然痘（痘瘡）撲滅のため国産の牛痘苗の育成に日本ではじめて成功し、その普及に尽力した医師です。悲惨な天然痘禍から日本人を救った恩人として仰がれ、紀北の華岡青洲と並んで紀州が生んだ医学界の先駆者です。



肆成肖像画



引痘新法全書



鈴木七右衛門重秋の碑

#### ● 鈴木七右衛門

当時安居、寺山地域は川を目の前にしながら、水稻の栽培が出来なかった。安居の庄屋であった、鈴木家は、この土地に灌漑することを悲願とし祖父の代に調査をして金比羅さんの山すそに270mの暗渠を掘ればよいと確信、1799年重秋59才の時着手、1805年完成。三代にわたり私財と命をなげうって地域の為につくした。この時以来、安居の村には水争いのけんかもなくなり、秋には黄金の稲穂が村の水田をうめつくし、人々のくらしも豊かになりました。

この暗渠は平成25年ごろまで使われていましたが、今は使われていません。

用水路は200年以上たった今でも昔のままに使われており、安居の人達に大きな恵みを与えています。



あんきよ 暗渠

#### ● 天狗の手形・足形

江戸時代の中期、ロケ谷に山の守り神「天狗」と友達になった男がいたとされる。そしてその家の床下には今も天狗の手形と足形が残っています。

※見学は要予約



#### ● 安宅本城跡・八幡山城跡

戦国時代、熊野水軍を率いて活躍したとされる安宅一族の本城跡。現在では石垣の一部が残されています。また安宅本城の約500メートル北の八幡山に安宅一族が築いたとされる山城の跡が残り、土塁に囲まれた曲輪・屋敷跡のほか空堀が残っています。

# 震災・防災学習

## 命を守る訓練を体験しよう

### 42 防災学習

震災国日本は防災面での安全対策が不可欠であり、地震や津波の概要を座学で理解し、実際に避難を体験するなど、いつでも命を守る防災学習プログラムが大切です。



津波避難場所

# 農林漁家生活体験 (民泊・作業体験)



## 民泊の目的

- 生活体験を通して、人々との交流を大切にします。共同生活によりお互いに思いやる心、助け合う心を育みたい。
- 農山漁村の生活を通して、自然との共生、第一次産業の重要性を見直し、理解を深めていただきたい。
- 野菜や食材を調達し食事を一緒につくることから、食の大切さを学び、命の教育・食育につなげたい。



### 43 農林漁家生活体験（作業体験）

滞る家での作業をします。その家によって季節、天候により体験内容は変わります。

- 畑作業（種まき、苗植え、収穫、草とりなど）
- 庭、花壇の手入れ
- 食事作り（食事のおかず、おやつなど）
- 得意なものづくり（竹細工、手芸品）
- 動物の世話、作業場の片付け

400 半日  
又は1日 通年



元気でねー! また来てねー!!



### 44 農林漁家生活体験（民泊）

一般の農家や漁家に宿泊して、田舎暮らしを体験し、受け入れ家庭との交流を深め、人とのかかわり方、心と心のふれあいを学びましょう。

400 一泊  
または二泊 通年

夕方から朝まで1軒で基本4名です。



## 民泊の心得

- 基本的な礼儀が出来ること（挨拶、返事、意志の伝達、迷惑をかける等）
- お客様でなく、自分からすすんで活動する意識を持って下さい。
- 他人の家に泊まる以上、常識ある行動をお願いします。

# 宿泊施設リスト



## リヴァージュ・スパ ひきがわ

雄大な海を望み、健康と癒しの温泉宿  
白浜町日置1013-25 TEL.0739-52-2370  
収容数/64 部屋数/20  
温泉有

map5-D



## 市江崎荘

太平洋を独り占めの温泉と海の幸  
白浜町日置1573-4 TEL.0739-52-2374  
収容数/35 部屋数/10  
温泉有

map5-C



## たつのや旅館

旬の味を楽しめる宿  
白浜町日置1203 TEL.0739-52-2244  
収容数/70 部屋数/13

map5-D



## 民宿 ゆうき荘

心のこもった手料理で迎えます  
白浜町日置1878-10 TEL.0739-52-3666  
収容数/30 部屋数/7

map5-D



## 民宿 あばれん坊

「黒潮の幸」を使った料理が自慢  
白浜町日置980-5 TEL.0739-52-3210  
収容数/35 部屋数/7

map5-D



## 民宿 前田屋

「川魚」を使った料理が自慢、鹿、いのしし料理  
白浜町久木338-1 TEL.0739-53-0204  
収容数/42 部屋数/8

map3-E



## 民宿 日吉屋

農家の暮らしが体験できる宿  
白浜町中嶋119 TEL.0739-53-0253  
収容数/35 部屋数/7

map3-E



## 民宿 旭屋

心がこもった田舎のあたたかい料理  
白浜町久木317 TEL.0739-53-0123  
収容数/30 部屋数/8

map3-E



## 民宿 森のお宿

鮎釣り名人のオーナーが釣り方を教えてくれる  
白浜町大880-2 TEL.0739-54-0345  
収容数/20 部屋数/7

map2-F



## 民宿 やすだ

山里の宿  
白浜町大194 TEL.0739-54-0440  
収容数/12 部屋数/4

map2-F



## 民宿 うつぎ

鮎料理自慢の宿  
白浜町宇津木51 TEL.0739-53-0230  
収容数/18 部屋数/3

map2-F



## 民宿 殿山

懐かしさを感じるやすらぎの宿  
白浜町市鹿野1819 TEL.0739-54-0263  
収容数/23 部屋数/7

map1-G



# 物産土産

南紀州エリアの生産者による、安心安全で、質の高い商品を厳選した“ほんまもんのお土産”カタログです。お土産に、お帰り後のお取り寄せに、ご贈答にご利用頂ければ幸いです。



※詳しくは 一般社団法人南紀州交流公社まで

# お食事処・土産物店

お食事処 ♥ 最大人数(人)

**道の駅 海来館**  
 道の駅 海来館  
 TEL.0739-52-4100  
 黒潮の幸と南紀のお土産、新鮮な海の幸をご堪能ください！  
 map5-D

**リヴァージュ・スパ ひきがわ**  
 リヴァージュ・スパ ひきがわ  
 TEL.0739-52-2370  
 黒潮の恵みや、山・川の幸を味わうことができます。温泉(アルカリ性単純泉)もあり、ゆったりくつろげるレストランです。  
 ♥ 84 map5-D

**たつのや**  
 たつのや  
 TEL.0739-52-2244  
 和食を中心とした豊富なメニュー。団体様の昼食や宴会にもご利用ください。  
 ♥ 100 map5-D

**JA産直 にこここ市**  
 JA産直 にこここ市  
 TEL.0739-87-2067  
 日置川の地場産品直売所。新鮮で安い農産物、農家のおばちゃん手作りの品々が揃う店。  
 map5-D

**あばれん坊**  
 あばれん坊  
 TEL.0739-52-2244  
 近海で捕れた新鮮な「黒潮の幸」を豪快にさばいてくれる。気軽に旬の味をご堪能ください。  
 ♥ 75 map5-D

**えびね温泉**  
 えびね温泉  
 TEL.0739-53-0366  
 オススメの一品: 温泉うどん、温泉コーヒー  
 アルカリ性単純硫黄泉の源泉かけ流し温泉。日置川のせせらぎに包まれて、ゆったりした時を…。  
 map3-E

## 実施までの流れ

南紀州交流公社では、ご旅行の手配・連絡・調整・お支払等、すべて一括窓口で行っています。到着から御出発までのすべての行程をコーディネートさせていただきます。

### 実施日(仮予約)

御希望の実施日をお知らせ下さい。宿泊先がすでに予約されている場合等は、日程の変更をお願いする場合がございます。

### 決定(本予約)

### 民泊(ホームステイ)

年間を通してお受け出来ます。1軒につき4名を基本として2連泊も可能です。

### 宿泊施設

宿泊リスト(p16)からお選びください。クラス別、男女別分宿でお願いします。

### 行程・体験内容

体験プログラムは標準3時間となっています。宿泊場所から無理のない地区での体験をお願いすることがあります。

### 交通機関の手配

電車・バス等の手配は、旅行会社等を通じて手配いただくようになります。ご希望で地元のバス会社をご紹介します。

### 学校様下見、視察

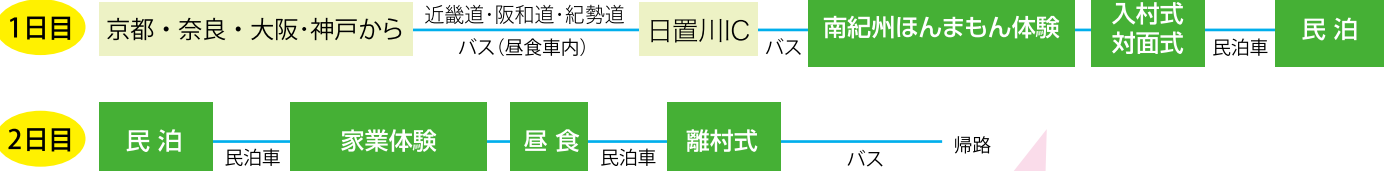
事前の現場視察、訪問しての事前説明承ります。

### 事前学習資料

事前学習のための資料(地域情報・各種体験情報等)を出来る範囲でご用意させていただきます。お申しつけ下さい。

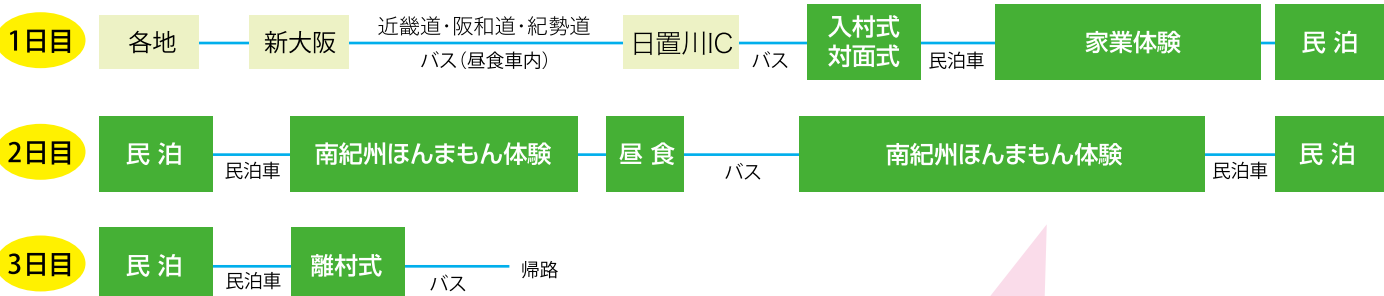
## モデルプラン

### ① 南紀州1泊コース



南紀州と他府県との組み合わせや、1泊2日の宿泊研修等に適したコースです。1泊でほんまもん体験プログラムと民泊、家業体験をあわせた民泊家庭との交流時間が長くとれるコースです。民泊ではなく民宿分宿も可。

### ② 南紀州2泊コース



南紀州で2日間、どっぷり体験して頂くためのコースです。ほんまもん体験を2回、2泊民泊+家業体験をあわせた南紀州堪能コースです。3日目は大阪等他府県での宿泊・観光を取り入れることができます。

# 安全対策と対応

1. ほんまもん体験は、ありのままの暮らしの中で体験していただく考えから、雨天の場合でも雨具を着用し、プログラムを実施します。雨具の用意をお願いします。  
ただし海がしけたり、川が増水の場合は、代替プログラムになる場合がございます。
2. 林業間伐等の作業ではヘルメットを着用し、漁業やカヌー、ドラゴンボートでは、ライフジャケットを着用します。
3. 民泊や味覚体験、弁当など滞在中の食事においては、体験者のアレルギー情報等を調査いただき、必ず適確な情報をお知らせ下さい。  
個人情報については十分配慮いたします。
4. 民泊（農山漁村生活体験）における受入れ家庭は「和歌山県民泊受入れ指針」に基き、衛生管理責任者と安全対策管理責任者をおき、指導を徹底し、保健所及び消防署の講習受講を義務付けています。
5. 緊急時連絡体制を整え、インストラクター、民泊先、宿泊施設などに周知徹底しています。
6. 体験場所や平時の危険箇所、災害時の対応マニュアルを作成して安全管理には最大限の対策と指導を行っています。万が一の場合に備え、傷害保険や賠償責任保険に加入しています。

# 加入している保険契約

## ●普通傷害保険

南紀州ほんまもん体験参加者  
集合した時から体験終了までとなります。

- 死亡・後遺障害 500万円
- 入院保険金日額 4,500円
- 通院保険金日額 2,500円

## ●賠償責任保険

南紀州ほんまもん体験の施設・民泊・家業体験先での賠償責任保険です。

- 施設賠償責任保険（施設・体験会場で）
  - 対人 1名 1億円（1事故 3億円）
  - 対物 1事故 1,000万円
- 生産物賠償責任（食中毒など）
  - 対人 1名 1億円（1事故 年間3億円）
  - 対物 1事故 1,000万円（年間）
- 受託者賠償責任  
（預かっていた所持品の事故など）  
1事故 10万円（年間50万円）

## ●船舶賠償責任保険

漁船でのプログラムは、漁船船主責任保険を適用します。

- 乗船損害 3,000万円

# 緊急連絡体制



# 交通のご案内



## ● 飛行機利用



東京 (羽田空港)	約1時間	南紀白浜 空港	車・バス利用 約30分	日置川
関西国際 空港	JRきのくに線 特急電車約1.5時間	JR 白浜駅	普通 約20分	紀伊 日置駅

## ● 電車利用



JR 新大阪駅	JRきのくに線 特急電車約2時20分	JR 白浜駅	普通 約20分	紀伊 日置駅
------------	-----------------------	-----------	------------	-----------

## ● 車・バス利用

大阪	近畿自動車道 約2時間20分	阪和道→紀勢道 日置川 IC	日置川
京都	第2京阪→近畿自動車道 約2時間50分		
名古屋	第2名神→近畿自動車道 約4時間		
関西国際 空港	関空道 約1時間45分		

みなみ きしゅう こうりゅう こうしゃ  
一般社団法人 **南紀州交流公社**

〒649-2532 和歌山県西牟婁郡白浜町安居306-1  
TEL:0739-53-0055 FAX:0739-34-5010  
事務局携帯:090-7878-0266  
メール minamikishu@samba.ocn.ne.jp

お問い合わせ・お申し込みは