

里山を感じる講座がたくさん

鳥取県
南部町

里山暮らす



なんぶ里山デザイン大学

Nanbu-Satoyama Design College

2026



里山暮らすとは

あそびや手しごと、食を通じて、
自然と共に四季を愉しむ暮らしが学べる講座です。

✉ お申し込み・お問い合わせ方法

☎ 専用電話

090-9068-8543

(受付時間/平日 9:00~17:00)

🔍 仮予約ページ

なんぶ里山デザイン機構

検索

QRコードからもお申し込みいただけます▶



📍 集合場所

えん処米や

〒683-0351

鳥取県西伯郡南部町法勝寺536



⚠️ お申し込み時の注意事項

- ・参加費には、材料代、保険料、消費税が含まれています。
- ・お申し込みが定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。
- ・講座風景を撮影し、当機構の広報活動に使用させていただく場合があります。予めご了承ください。

《キャンセル料について》

| | |
|-----------|----------|
| 開催日4日前まで | なし |
| 開催3日前から前日 | 参加費の50% |
| 開催当日 | 参加費の100% |

*キャンセル料の発生日は講座ごとに異なります。詳しくはお申し込みの際にご案内します。

主催



NPO法人

なんぶ里山デザイン機構

Nanbu-Satoyama Design Association

〒683-0227 鳥取県西伯郡南部町浅井938

TEL: 0859-21-1595 FAX: 0859-21-1596





無数の群で暮らすミツバチの不思議な世界の話と、実際にハチミツを搾る作業から瓶詰までの工程を体験。搾りたてのハチミツをお土産にお持ち帰りください。
※小学生以下のお子様連れでのご参加は、ご遠慮ください。

ハチミツ採取体験

-ミツバチの世界を覗いてみよう-

5月23日(土) 9:00~12:00

▶▶予約開始：3月23日(月)



【講師】
藤原農園 藤原 良一さん



参加費：3,500円
(材料代、保険料込)
対象：大人/定員：10名
集合：えん処米や
開催場所：南部町内



日々の生活に発酵調味料を取り入れるコツや実際に調理し、身近な麴の使い方を学びます。ランチは調理した麴の料理をいただきます。また、作った麴調味料はお持ち帰りいただけます。南部町産米を講師が自ら工房で作った、こだわりの麴です。

発酵の力を学ぶ講座

-麴調味料作りとクッキング-

6月12日(金) 9:30~13:30

▶▶予約開始：4月12日(日)



【講師】
ゆみの麴ごはん 宮崎 裕美さん



参加費：4,000円
(材料代、ランチ代、保険料込)
対象：大人/定員：10名
集合・開催場所：えん処米や



*完成サイズ
縦48cm×横90cm×奥行35cm

電動ドライバーの扱い方など、基礎から学べる初心者向け DIY 講座です。材料は講師が伐採し製材した南部町内産のヒノキを使用。丈夫で機能的、リビングや縁側にピッタリの収納付き長椅子が手軽に作れます。

DIY 講座

-収納付き長椅子作り-

10月10日(土) 12:30~16:00

▶▶予約開始：8月10日(月)



【講師】
埴田工房 埴田 光雄さん



参加費：5,000円
(材料代、保険料込)
対象：大人/定員：10名
集合・開催場所：えん処米や



湖畔周辺で草花を集め、ストール風絹布に草花を自由に配置し蒸しあげる手法での染物体験です。自然そのままの植物の姿が浮き出る事でナチュラルな風合いが楽しめる作品に仕上がります。カフェド穂のかのオリジナルランチもお楽しみ下さい。

草花蒸し染め講座

-草花の姿そのまま染まる-

11月10日(火) 9:30~13:30

▶▶予約開始：9月10日(木)



【講師】
里山くらしビト 實政 奈々美さん



参加費：4,000円
(絹布等材料代、ランチ代、保険料込)
対象：大人/定員：10名
集合：えん処米や
開催場所：カフェド穂のか