

# 色川小学校

色川小学校は、田圃  
え、稲刈り、脱穀、もち  
つきなど米づくりの  
全てを体験します。  
その他にも、うめぼ  
し作りや、茶つみブル  
ーベリカみなど、自然  
の中での体験がたくさ  
んあります。運動会は、  
保育所、小学校、中学校  
地いごのみんなどや  
ります。小笠原、中学

# ようこそ 色川へ!!

紀伊勢浦駅から車で  
約30分かかるに  
ある1家1軒の住み慣れ、  
自然いっぱい、  
空気がおいしいです!

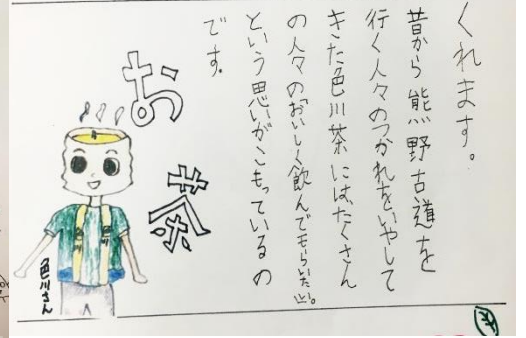


色川は、お茶といえは  
もばり釜入り茶の専事  
を指します。蒸り高い  
茶葉を古月するには、  
朝夕きりのかかる山の  
麓が最適だ。と、これ  
昼夜の温度差がよく  
育つには必要です。  
極めて素朴な製法の  
お茶が私たちの生活に  
やさしさをあたえて



色川でいう「コンビ」は「こ  
ぶさや」です。色川産の卵や  
お茶、ゆずマーマレードなどが  
売られていて、おみやげな  
買うのにぴったりです。  
私達が大好きなお菓子も売ら  
れていて、学校が早く終わった日は  
子ども達でとてもにぎわいます。  
住民も観光で訪れた方も  
なにかのついでに「さよ」と「さよ」  
そんな場所です。

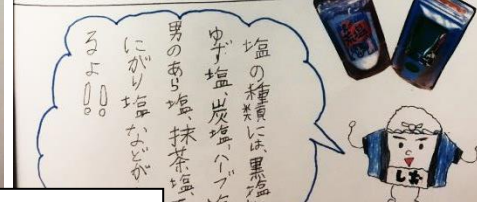
色川ではお茶といえは  
もばり釜入り茶の専事  
を指します。蒸り高い  
茶葉を古月するには、  
朝夕きりのかかる山の  
麓が最適だ。と、これ  
昼夜の温度差がよく  
育つには必要です。  
極めて素朴な製法の  
お茶が私たちの生活に  
やさしさをあたえて



熊野黒潮本舗の塩は、  
10種類作られています。  
熊野黒潮本舗の塩は、  
海水が塩が作られます。  
この塩はホルスのレストラン  
でも使われています。  
でも、使われている塩は、  
海の近くで作られてい  
る塩が多いのですが、  
熊野黒潮本舗の  
塩は、山で作られてい  
ます。なので、油は  
使用せず、木材も使っ  
ていないので、自然に  
もやさしいです。  
料理に使ってみると、  
どうですか。



みなみのフィールズ不重坂ア  
は太平洋を見ながらブルー  
ベリー摘み体験ができます。18  
度のパラマジーンの中で都  
会では中々できない自然体験  
が楽しめます。つみと。たブルー  
ベリーを使って、ジャム作りも  
できます。山茶揉みなど、体験  
ができます。木のぬくもりを  
感じながら、たりと過ごす  
ことが出来ます。



パンフレット作品の一部分を掲載しています。