

南鄉曲屋的體驗活動

不管是手工製作蕎麥或烏龍麵，製作草鞋又或是享受溫泉足湯，都還只是您可在南鄉「曲屋」中體驗的一部分活動。當地提供的節目多元，手作課程從傳統村莊生活必要的技能，到融合異國風情的體驗，比如使用石窯來製作窯烤披薩。

烹飪

使用傳統方式，在傳統的爐灶上烹調，從頭開始準備一道當地料理，正是認識當地飲食文化的最可靠的方法之一。由於南鄉周邊的山地並不適合稻米生長，小麥和蕎麥就成為了當地的主要食物。在曲屋中，遊客可以從擀麵開始到切麵、使用爐灶煮熟，完整體驗手作烏龍麵（使用小麥）和蕎麥麵（使用蕎麥）。製作完成的麵還可搭配剛炸好的天婦羅，和以當地食材製成的各式小菜一同享用。其他飲食體驗還包括製作包入醃菜或甜紅豆沙餡的小麥餡餅「御燒」，並在明火爐灶烤製；以及製作放入麵粉團、蔬菜、豬肉等配料的湯物「水團」，又或是使用當地常用食材蒟蒻來製作的明膠狀食品「蒟蒻」。

工藝品

草鞋為在日本農村中傳承數世紀的庶民戶外鞋，而透過使用稻草製作草鞋，便可體驗到此一在有如南鄉的村莊中不可或缺的技能。另外還有季節性的體驗，包括裝飾風鈴，風鈴聲在炎熱的夏天聽起來沁人心脾。

遊客還可在曲屋的主建築一旁的足湯中泡腳暫歇，只要付了入場費就能使用。曲屋其他體驗活動的花費則為每人 500 圓到 1000 圓之間，需事前預約。