



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

Rural Lifestyle products

Anna Palelione

ラトヴィア・カントリー・ツーリズム協会

21 September 2022

GO RURAL

バルト海沿岸4カ国のパートナーがバルト海中央地域
(*Söderhamn (Sweden), Åland Islands & Lohja (Finland), Estonia & Latvia*)
の田園でのライフスタイルプロダクツの開発とプロモーションのために協力しています。

www.balticsea.countryholidays.info



EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund



Interreg
Central Baltic



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv

This project is part-financed by the European Union (ERDF Interreg Central Baltic)
This publication reflects the views of the author(s). The Commission cannot be held responsible
for any use which may be made of the information contained therein.



田園での
ライフスタイルが
ご提供するのは:



田園でのライフスタイルが ご提供するのは

田園ライフスタイルの価値:

- ・ 生活環境の質
- ・ 食の質
- ・ 自然とのつながり
- ・ プライバシー
- ・ 人混みから離れる
- ・ 共同体意識
- ・ 農業ビジネス
- ・ 伝統的な生活と現代的な生活の組み合わせ

田園ライフスタイルパッケージ:

対象:



個人旅行者



小グループ

パッケージタイプ:



半日



1-3日

サービス:



ガイド/通訳



送迎



訪問プログラム



食事



宿泊

ガルブジトラディショナル ファームステッド

*Authentic
country living*

本物の田舎暮らし

家族はこの場所に6世代に渡り住んでいます。ホストのリタとヤニスは、伝統的な文化を現代の生活に取り入れています。

ゲストは伝統的な農場がどのように機能するか、田舎のライフスタイルの日常生活を学び、いくつかの伝統的な工芸品や伝統料理を作ることができます。



“アールプス ライカ” ドームハウスパーク

Modern country living

現代の田舎暮らし

家族はグリーンなライフスタイルを実践しています。彼らはランドスケープパークを作り、独自のデザインと建築に基づいてエコロジカルなドームハウスとドームテラスを建設しました。

ホステスのIlze Berziņaが家のツアーや自家製ワインの試飲、そしてワークショップと伝統的なラトビアのデザートを作ってくれます。



“ディバス・ウペス” ゲストハウス

Culinary experience

料理体験

家族は川岸でデザインゲストハウスを経営しています。ホステスのダツエはプロのバイオリン奏者で、ホストのトーマスはとても美味しい燻製肉を作っています。

リラックスした雰囲気の中で、ゲストは燻製やグリルした肉を調理したり、一緒に食事をしたり家族の1日の生活を体験することができます。



“ビルズィ” 白樺ジュースを 生産している農場

ラバノフスキー家は、ゲストに白樺の樹液を収集し、オーガニック認証のスパークリングドリンクを製造する方法を紹介します。

新鮮なものから発酵したものまで、様々な種類の白樺樹液を味わい、ゲストは白樺の木立に新しい白樺の木を植えることもできます。



インダーニ ファームステッド

Small animals and birds on a farm

農場にいる小動物と鳥

ホステスのSigne Ezeriņaは、卵、牛乳、チーズ、野菜、果物などの新鮮な食材を家族で食べるために作っている伝統的な小規模農場を経営しています。

ゲストは農場について学び、農場で飼っている動物と触れ合い、ホステスが農場で作る食材を味わいましょう。



ヴィルヌペス ファームステッド

Visiting a drum maker

ドラムメーカー訪問

ユリスと妻のサンドラは、野菜や果物の庭、山羊、ガチョウ、鶏、猫などの家畜がいる伝統的な田舎の農場に住んでいます。ユリスは伝統的なラトビアのドラムを作り演奏を披露してくれます。

ホステスがゲストをハーブティーと自家製料理でおもてなしします。また、ホストはドラムの作り方を教えてくれ、ゲストと一緒にドラムを演奏します。



“オゾリンニ” ファーム

Mandala tea workshop

マンダラティーワークショップ

家族経営のこの農場では、20年以上に渡ってエコロジーティーを生産しています。

ホステスのEvita Lūkinaがマンダラティーワークショップを行います。各ゲストが瞑想の過程で植物を選び、自分だけのハーブティーを作ります。



“オゾリンニ” ファーム

Mandala tea workshop

マンダラティーワークショップ





Anna Palelione

Ph. +371 22495916

anna@celotajs.lv

Latvian Country Tourism Association "Lauku ceļotājs"

Kalnciema street 40, Riga, LV-1046, +371 67617600

E-mail: lauku@celotajs.lv; Facebook: Lauku Celotajs

twitter.com/Laukucelotajs