

団体様向け体験イベントメニュー(平成29年度)



農産物加工体験(場所:体験実習室 定員:48名)

◎10口以上からの受付となります。小さいお子様の場合、親子でご体験いただけます

	メニュー	お持ち帰り個数/口	最大口数	所要時間	備考
レストラン『かんでかんで』 監修 お料理教室	地産地消料理教室と ランチ会(通年)	終了後は昼食として お召し上がり下さい	48口	2~2.5 時間	メイン1品・副菜1品・デザート1品。 和洋中、アレルギー対応などご要望に応じてメニューを決めさせていただきます。
	いきなり団子(通年)	5個	48口	1時間	サツマイモを使った九州のおやつ
『かんでジャム』監修 ジャムづくり体験	いちごジャム(4, 5月)	150~300mlの 容器1個分 (品種によります)	24口	2時間	材料は地元産中心 お持ち帰り容器をご持参下さい
	トマトジャム&ケチャップ(6月末~7月末)				
	ぶどうジャム(8月末~9月末)				
	いちじくジャム(8月末~10末)				
	りんごジャム(11~2月)				
スイーツ・保存食づくり	いちご大福(2~5月)	いちご3個、バナナ2個、キウイ1個	32口	1.5時間	お持ち帰り容器をご持参下さい
	玄米粉入りかしわ餅(5月)	6個	20口	2時間	お持ち帰り容器をご持参下さい
	梅ジュース(6月)	700ccの瓶1本分	24口	1.5時間	薄めて飲んでいただきます
	果物の酵素シロップ	500ccの瓶1本分	24口		保冷バッグとお持ち帰り容器をご持参下さい
	わらび餅(7~8月)	市販のパック程度の量	32口		お持ち帰り容器をご持参下さい
	2色のいもようかん(10~1月)	約5x10x高さ3cmが2本	32口	1.5時間	お持ち帰り容器をご持参下さい
	野菜ピクルス(通年)	350ccの瓶1本分	24口		お持ち帰り容器をご持参下さい
	おはぎ(通年)	6個、夏期注意	32口		
	米粉入り豆大福(通年)	6個、夏期注意	32口		お持ち帰り容器をご持参下さい
パン屋『小麦生活』監修 パンづくり体験	テーブルロール・ウインナーパン(通年)	各3個ずつ	32口	2時間	すべて小麦は国産。午後のみ。 お持ち帰り用の袋などをご持参下さい
	クリームパン・あんぱん(通年)	各3個ずつ	32口		
	ピザパン(通年)	15~18cm 3枚	24口		
そば打ち体験	初級コース(500g)	5食分	15口	2時間	1口あたり1鉢での体験 持ち帰り容器をご持参下さい デモ用に講師の方が打ったそばを終了時にご試食いただけます

自然体験

◎対象年齢は小学生以上です。10名様以上からの受付となります。

	メニュー	定員	所要時間	備考
野菜収穫体験	2品目	50名	40分間	(品目例) 4~6月 ホウレンソウ、キャベツ、ブロッコリ、レタス 7~9月 トマト、ナス、ピーマン、キュウリ、ゴーヤ 10~12月 レタス、キャベツ、ダイコン、ハクサイ、ブロッコリ
	3品目	50名	50分間	1~3月 コマツナ、ミズナ、チンゲンサイ ※品目については実際の生育状況や天候等で変わりますのでご了承下さい ※雨天時など収穫が著しく困難な場合は中止になる事があります
さつまいも収穫体験 (9月下旬~11月上旬のみ)	3株を収穫します	50名	1時間	品種名:ベニハルカ ※雨天時など収穫が著しく困難な場合は中止になる事があります ※体力が要る作業のためお体の弱い方には向きません
きのこ収穫体験	収穫体験のみ 収穫体験+ 収穫後の菌床持ち帰り	50名	40分間	「きのこ館(屋内)」にて1年中シイタケが収穫できます きのこ館の見学つき
梅収穫体験(無農薬) (5月下旬~6月半ば)	収穫体験のみ	30名	収量による	園内の梅園の無農薬の南高梅を期間限定で収穫いただけます
木工クラフト教室		50名	1.5~2時間	4~12月は野外、1~3月と雨天時は研修室/ブルーガンを使用する寄木細工
里山散策(11月末~翌年6月末頃)		50名	20分間	※雨天時など足場が悪い場合は中止になる事があります

兵庫楽農生活センターで実施可能な食育研修メニュー

テーマ	内容	所要時間	必要経費	その他
「食べ物と農業」 ～食料自給率から考える～	皆が食べている食料は、どこから来る？ 皆が食べている食事の自給率を計算してみよう 食料自給率とは 自給率の種類、計算方法、数字の見方 自給率の変化 昭和36年度以降の自給率の変化と消費 国内農業の状況 自給率の変化に応じて国内農業はどう変わったか	60～90分	無料	
「食と農の歴史」 ～都市と農村の関係～	耕地面積と人口の関係を資料が残る700年前後から現代までの変化 日本の人口を支えた農業生産の歴史 どのような制度が生産を盛んにしたか 農家の出現 農家、百姓と呼ばれる職業が出現したのはいつ頃 都市と農村の分離 都市(消費)と農村(生産)が分かれたのはいつ頃 食料生産の変化 お米から園芸・畜産へのシフト	60～90分	無料	
「お米の話」	お米の起源 日本人の生活に与えた影響 生産の歴史 水稲生産の経営 お米の単位消費量の変化 ごはんに関する誤解 食べたら太るの？ パンと比べて栄養価が劣るの？	60～90分	無料	*昔の農具を使った脱穀、選別体験も可能 千歯こき 足踏み式脱穀機 唐箕掛け等 *しめ縄づくり、餅つきも可
「大豆の話」	大豆の種類 日本人の健康を支えた貴重な植物性タンパク源 大豆の自給率 日本の大豆と海外の大豆、どこが違う 利用方法どこが違う 大豆生産の経営	60～90分	無料	*昔の農具を使った脱穀、選別体験も可能 千歯こき 足踏み式脱穀機 唐箕掛け等 *豆腐づくり、きなこづくりも可
「野菜の話」	野菜の種類 葉菜、果菜、根菜、果実的野菜など利用部分の区別 地域伝統の在来種、新しく開発された種 野菜の栄養価 昔の野菜と今の野菜の比較 微量要素と健康 有機農業 安全性、味はどうなの？	60～90分	無料	*野菜栽培体験も可 *切り干し大根づくり、大根もちづくり体験も可
栽培実習「グリーンカーテン」	なた豆、ゴーヤ等の栽培実習 必要な材料 水やり、肥料やりの方法 栽培のコツ 害虫防除 支柱の作り方	60分 5～6月	受講料 必要	材料費 土、プランター、苗・種 品目により異なります *詳細はお問合せ下さい 受講料+材料費が必要です
栽培実習「ネットメロン」	ネットメロンの行燈仕立て栽培の実習 内容はグリーンカーテンと同様			
栽培実習「ばれいしょ」	ばれいしょの肥料袋などを用いた栽培 内容はグリーンカーテンと同様	60分 2月		
栽培実習「みずな等」	みずな、ホウレンソウ、ルッコラ等葉物のプランター栽培 内容はグリーンカーテンと同様	60分 9月		