

# 団体様向け体験イベントメニュー(平成30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	料金/口	最大口数	目安時間	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	3品:1,500円 4品:2,000円	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 ただけます。
	いきなり団子(通年)	5個	1,000円	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)	1,500円	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~1月 末)			32口		
	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	1,500円	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		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		保冷バッグとお持ち帰り容器を 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		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		
	おはぎ(通年)	6個、夏期注意		32口		お持ち帰り容器をご持参下さい
	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	1,200円	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	1,000円	32口		
	ピザパン(通年)	15~18cm 3枚	1,500円	24口		
そば打ち体験	初級コース(500g)	5食分	3,200円	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	料金	定員	目安時間	備考
野菜収穫体験	2品目	お一人様 600円	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ccoli 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
	3品目	お一人様 800円		50分間	
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	お一人様 600円	50名	1時間	※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	お一人様 600円	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
	収穫体験+ 収穫後の菌床持ち帰り	お一人様 1000円			
梅収穫体験 (5月下旬~6月半ば)	収穫体験のみ	1kgあたり500円	50名	収量による	園内の梅園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		1作品 500円 ランブシェード1,000円	50名	1.5~2時間	4~12月は野外、1~3月と雨天時は研修 室/グルーガンを使用する番木細工
里山散策(11月末~翌年6月末頃)		保険料100円/人	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	目安時間	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 *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	材料費 1000円	材料費 土、プランター、苗・種 1口当り 1000円 1か月前までに要予約 材料費はキャンセルの場合も頂きます。
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		