

団体様向け体験イベントメニュー(令和2年度)

※2020年4月～

農産物加工体験場所:体験実習室「くちーなかで」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
『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 持帰り容器を持参ください
	トマトジャム&ケチャップ(6月末～7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	持帰り容器を持参ください
	豆大福(通年)	6個 夏季は取扱い注意				持帰り容器を持参ください (夏季は保冷剤が必要)
	おはぎ(通年)					持帰り容器を持参ください
	2色のいもようかん(10～1月)					約5x10x高さ3cmが2本
	わらび餅(7月～8月)	市販のパック程度の量	1,300円	24口	持ち帰り不可	
	梅ジュース(6月)	700ccの瓶1本分			持帰り容器を持参ください	
	野菜ピクルス(通年)	350ccの瓶1本分			試食あり。	
	有機野菜クッキー(米粉使用)(通年)	6個	1,000円	32口	1時間	サツマイモを使った九州のおやつ
いきなり団子(通年)	5個					
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 午後からの開催 持帰り用の袋などを持参ください
	クリームパン・あんぱん(通年)		1,000円			
	ピザパン(通年)	15～18cm 3枚	1,500円	24口		
	棒まきパン	2本	500円	20口	1時間	
そば打ち体験	初級コース(500g)	5食分	3,300円	15口	2時間	1口あたり1鉢での体験 持ち帰り容器を持参ください デモ用に講師が打ったそばを終了時に試食できます

収穫体験等

◎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 (当日の生育状況により1品目あたりの数量を減らして3品目とする場合があります)	お一人様 600円	30名	40～50分	(品目例) 4～6月 タマネギ、ほうれん草、キャベツ、小松菜・水菜 7～9月 トマト、ナス、ピーマン、キュウリ、ツルムラサキ、オクラ 10～12月 レタス、キャベツ、大根、ブロッコリー、小松菜、水菜、菊菜 1～3月 小松菜、水菜、ほうれん草 ※品目は実際の生育状況や天候等で変わりますのでご了承ください ※雨天時など収穫が著しく困難な場合は中止になることがあります
さつまいも収穫体験	3株を収穫します (9月下旬～11月上旬のみ実施)	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ことがあります ※体力が要る作業のため、お体の弱い方には向きません
きのご収穫体験	収穫体験のみ	お一人様 500円	30名	40分	きのご館(屋内)で1年中シイタケが収穫できます きのご館の見学つき
	収穫体験+ 収穫後の菌床持ち帰り	お一人様 1,000円			
いちご収穫体験	持ち帰りは有料 (100円～200円/100g) ※時期により異なります	(3～5月) 中学生以上 1,600円 小学生以上 1,100円 4歳以上 700円	40名	30分	※生育状況や予約状況によりご希望にそえない場合があります
木工クラフト教室		1作品 600円 ランプシェード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寄木細工です
里山散策 (11月末～翌年6月末頃)		保険料100円/人	50名	20分	※雨天時など足場が悪い場合は中止になることがあります

*最大口数につきましては新型コロナウイルス感染症対策のため、参加者の人数を制限しております。
詳しくはお問い合わせください。(令和2年8月現在)

兵庫楽農生活センターで実施可能な研修メニュー



テーマ	内容	目安時間	必要経費	その他
施設の概要	兵庫楽農生活センターの設置趣旨・施設設備 センターの取組事業 体験事業(親子農業体験、野菜収穫、果樹収穫、農産物加工、里山整備) 楽農学校事業(駅前講座、生きがいコース、就農コース、有機農業塾) 直売所の取組	30～60分	無料	
「食べ物と農業」 ～消費者と生産者をつなぐ話～	皆が食べている食事の戦後の変化 食料自給率(全国、兵庫県)の推移 農業就業者の変化 ～農家の高齢化・後継者不足と大規模化・法人化～ これからの日本農業のめざす方向は？ 野菜の消費量・消費形態の変化 ～どうして野菜の値段が乱高下するの？～ 消費者には何が出来るの？	30～60分	無料	
「食と農の歴史」 ～都市と農村の関係～	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、大規模化・専業化	30～60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 安全・安心なお米づくり お米の消費動向	30～60分	無料	※昔の農具の見学も可能 千歯こき 足踏み式脱穀機 唐箕掛け等 ※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 丹波黒大豆づくり	30～60分	無料	※昔の農具の見学も可能 千歯こき 足踏み式脱穀機 唐箕掛け等
「野菜の話」	野菜の種類・つくりかた 日本の野菜生産の現状 有機農業で作った野菜 野菜の消費量・消費形態の変化 ～どうして野菜の値段が乱高下するの？～	30～60分	無料	