

団体様向け体験イベントメニュー(令和5年度)

※2023年11月～

農産物加工体験場所:体験実習室「くちーなかんで」 定員24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)	おおよそ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(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)					
	ケチャップ(6月末～7月末)					
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	24口	1.5時間	持帰り容器を持参ください
	豆大福(夏季以外)	6個				持帰り容器を持参ください
	フルーツ大福(2～3種)(夏季以外)	6個				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				持帰り容器を持参ください
パン『小麦生活』監修・ パンづくり体験 『ひより』体験	石窯ピザ(通年・雨天中止)	約20cm	1,500円	15口～相談	1時間(15口)	すべての小麦は国産 午後のみ 開催持ち帰り用の袋などを持 参ください
	棒まきパン(通年)	2本	800円	8口～相談	30分(1口)	
	ピザパン(通年)	15～18cm 3枚	1,500円	24口	2時間	
	具だくさんサンド(通年)		2,500円	24口	1時間	
	もちつき	一臼・2升	30,000円	2口	30分	
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

収穫体験等

	メニュー	料金	定員	目安時間	備考
野菜収穫体験 (夏季は午前中)	(4月～6月) サニーレタス (5月～8月) とうもろこし(ハウス・ほ場) (秋以降) サニーレタス (11月下旬～12月下旬) キャベツ (11月下旬～1月下旬) 白菜、ブロッコリー、ロマネスコ、 キャベツ、大根	とうもろこし 1人 5本 1,200円 (*15名以上 1人 3本 600円) サニーレタス 150円 1玉 白菜 300円/株 それ以外 200円/株・本	15～30名 (とうもろこし は120名)	40～50分	※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 ※料金は変動することがあります。
きのこ収穫体験 (夏季は午前中)	収穫体験のみ 菌床持ち帰り	1口 500円 1個 1000円	50名	40分	きのこ館(屋内)で1年中シイタケが収穫できま す きのこ館の見学つき
いちご収穫体験	(1/7～3/17) 中学生以上 2,300円 小学生以上 1,800円 3歳以上 1,500円 (3/18～5/7) 中学生以上 2,100円 小学生以上 1,600円 3歳以上 1,300円 (5/8月～6月上旬[未定]) 中学生以上 2,000円 小学生以上 1,500円 3歳以上 1,200円 *3歳未満 (大人1人につき1人無 料、2人目から1人につき500円)		15～200 名	30分～45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 持ち帰りは別途料金 ※体験・持ち帰り料金は時期により異なります
木工クラフト教室		1作品 600円 ランブシェード1,000円	30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)		講師料100円/人	30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

## 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(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～	みんなが食べている食事の内容の変化 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？～ 消費者には何ができるの？	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(有料)
「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ricat 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	
「果樹の話」	梅の種類と歴史 楽しみ方	30～60分	無料	梅園見学 収穫 5月下旬～6月中旬 花見 2月中旬～3月上旬