

パン屋 小麦生活



パン屋 小麦生活は小麦栽培・製粉・パン作りまですべて自分たちで一貫して行い、神戸市西区から小麦とパンで地産地消に取り組んでいます。



公式HP Instagram

神出ドーナツ工房 KD donuts



神戸産小麦・全粒粉ドーナツ。小麦粉は国産ではなく兵庫県産・自家栽培小麦の全粒粉を100%使用。牛乳・卵も兵庫県産を使用。



Instagram

楽農市場 バスの八百屋 KANDE



神姫バスが運ぶ「産地直送便」兵庫県各地の生産者から直接受け取ったお野菜を地域のみなさまの食卓までお届けします。



公式HP Instagram

楽農カフェ Five Country Cafe



園内や地元西区、県内各地の新鮮な農畜水産物を使用したピザ、パスタ、パフェやタルト、新鮮野菜のサラダ等が楽しめます。



公式HP Instagram

oimo stand



中井農園のさつまいものお店。干し芋、焼き芋ジェラート等がテイクアウトで楽しめます。



Instagram oimo stand

農機レンタル



畑を耕す強い味方の管理機。1.6馬力、1.9馬力、6.2馬力。ガソリンとカセットボンベの2タイプをご用意。

楽農サポーター企画事業 寄せ植え教室



県産の彩り豊かな花苗で、素敵な寄せ植えを作ってみませんか。鉢や土などもご用意しています。原則毎月第2土曜日の9:30~開催。

楽農サポーター企画事業 木工教室



里山再生塾の間伐材を利用したのオリジナルの木エクラフトづくりや忍者体験などが楽しめます。祝日、日曜日の10:00~開催。

体験イベント情報

Experience Event Information

2024
10月/11月

10月

体験番号	実施日	体験名
55	5日土	里山再生塾
56	5日土	そば打ち体験
57	5日土	さつまいもとりんごのパイ
58	10日木	楽農生活あおぞらヨガ
59	13日日	そば打ち体験
60	13日日	神出産いちじくジャムづくり
61	19日土	そば打ち体験
62	26日土	バターチキンカレーと手作りチャパティ
63	27日日	秋のさつまいもパンづくり

11月

体験番号	実施日	体験名
64	2日土	里山再生塾
65	2日土	そば打ち体験
66	2日土	さつまいもとりんごのパイ
67	14日木	楽農生活あおぞらヨガ
68	16日土	そば打ち体験
69	23日土	手作りトルティーヤの本格タコス
70	24日日	そば打ち体験
71	24日日	石窯で旬の野菜ピザづくり
72	24日日	羊ようかんを作ろう

秋の感謝祭!

日頃のご愛顧と秋の爽りに感謝して、今年も秋の感謝祭を開催します。

11月9日(土) 10時~15時

場所/楽農生活センター交流広場ほか

開催
予定

地元産の野菜や加工品など、秋の味覚が楽しめる、販売・体験ブースで秋の「農」を満喫しよう! ステージイベントでは地元の「神出中学校」吹奏楽部の演奏や、川柳コンテストの表彰式など子供から大人まで楽しめるイベントとなっています。



お問い合わせ先

公益社団法人 ひょうご農林機構
兵庫楽農生活センター
TEL: 078-965-2651
FAX: 078-965-2653



楽農生活センター

開園時間 9:00 ~ 17:00
楽農市場 9:30 ~ 16:00
楽農カフェ 8:00 ~ 17:00 (土日祝) 11:00 ~ 17:00 (平日)
(楽農カフェは冬季など時期によっては営業時間を変更する場合があります)
休園日 年末年始、毎週水曜(祝日の場合翌日)
楽農市場・楽農カフェは年末年始以外水曜も開店

アクセス方法
車をご利用の場合
・玉津ICより国道175号を北へ20分
・三木小野ICより国道175号を南へ20分
バスをご利用の場合
・JR明石駅から神姫バス(三木社方面行き)を利用し、「老ノ口」で下車、徒歩15分
・地下鉄西神中央駅から神姫バス(三木行き)を利用し、「老ノ口」で下車、徒歩15分



里山再生塾

※対象年齢:機械を使って作業がある為、
小学校高学年～

里山の環境を守り、生物多様性を保護する
里山再生塾に参加しませんか。

体験料/無料
場所/里山エリア入口(あずま屋周辺)
持ち物/手拭タオル、弁当、飲み物、軍手、雨具、防虫スプレー、
かゆみ止め、長袖、長ズボン、帽子、長靴

55 日時/10月5日④ 9:30～14:00 定員/15名
内容/里山整備(下草刈り、倒木の片づけ)、里山散策、
ランチタイム

64 日時/11月2日④ 9:30～14:00 定員/15名
内容/里山整備(下草刈り、遊歩道の整備、倒木の片づけ)、
里山散策、ランチタイム
※ハチが多いので白い服装の上、香水等は控えて下さい。

楽農生活 あおぞらヨガ

58 67

日時/10月10日④・11月14日④
時間/10:30～12:00
定員/10名
内容/芝生広場で自然を感じながらヨガを行い、心も体も
リフレッシュしましょう。旬の野菜のお話付き
(天候次第では室内開催)

体験料/1,000円
場所/芝生広場、管理研修棟内研修室
持ち物/ヨガマット(レジャーシート、バスタオル可)、タオル、飲み物、
動きやすい服装
備考/希望者には有料で「5cc特製ランチボックス」の注文を承り
ます(事前予約制)

神出産 いちじくジャムづくり

60

日時/10月13日④
時間/13:00～15:00
定員/16口
内容/神出産の完熟いちじくで、ジャムを作って味わいましょう。
体験料/1,800円/口
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、
持ち帰り容器(300cc程度)

バターチキンカレーと 手作りチャパティ

62

日時/10月26日④
時間/10:00～12:30
定員/6組
内容/インドの伝統的な平たいパンをカレーのお供に。
発酵不要で簡単に作れます。
体験料/3,000円/1口(2名分)
追加1名参加につき、大人1,000円 小人500円
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

そば打ち体験

56 59 61
65 68 70

日時/10月5日④・13日④・19日④
11月2日④・16日④・24日④
時間/10:00～12:00
定員/14口
内容/一人一鉢のそば打ちをします
体験料/初級3,300円/口、中級4,000円/口
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

さつまいもとりんごのパイ

57 66

日時/10月5日④・11月2日④
時間/14:00～16:00
定員/6口
内容/中井農園のお芋とりんごを使ってパイ作り
(1口で約5個)
体験料/1,800円/口
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

秋のさつまいも パンづくり

63

日時/10月27日④
時間/10:00～12:30
定員/16口
内容/旬のさつまいもを使ったパンを3種類作ります。
(さつまいものロールパン、ダイスさつまいものスイートパン、
さつまいもフランスパン)
体験料/2,800円/口
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

手作りトルティーヤの 本格タコス

69

日時/11月23日④
時間/10:00～12:30
定員/6組
内容/伝統的な薄焼きパン、トルティーヤ。
中に入れる具材によって様々なアレンジが楽しめます。
体験料/3,000円/1口(2名分)
追加1名参加につき、大人1,000円 小人500円
場所/加工施設棟体験実習室
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

石窯で旬の野菜ピザづくり

71 ※雨天中止

日時/11月24日④
時間/10:00～12:30
定員/24口
内容/旬の野菜をトッピングしたピザを作り、
石窯で焼きたてのピザを試食♪
体験料/1,500円/口
場所/加工施設棟ピザ窯
持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器
備考/持ち帰り用の箱(有料100円)あり

しいたけ収穫体験

●日時/毎日開催 11:30受付
●体験料/量り売り 250円/100g
(1人200g以上の収穫をお願いしています)
●場所/きのこ館
●持ち物/持ち帰り用の袋
●備考/有料で菌床の持ち帰り有
お申込 予約日の10日前受付開始
①芦田農園HP(<https://ashidafarm.online/>)よりネット予約
②電話予約(070-8461-4061) ※木曜日 12:00～13:00のみ
※当日予約なしでも可能

落花生収穫体験

●日時/10月上旬～11月上旬
土日祝日開催 10:30受付
●体験料/1株 1,000円
●場所/体験ほ場
●持ち物/持ち帰り用の袋
お申込 予約日の10日前受付開始
①芦田農園HP(<https://ashidafarm.online/>)
よりネット予約
②電話予約(070-8461-4061)
※木曜日 12:00～13:00のみ

レタス収穫体験

●日時/10月上旬～11月下旬
土日祝日開催 10:30受付
●体験料/1玉 150円
●場所/体験ほ場
●持ち物/持ち帰り用の袋
お申込 予約日の10日前受付開始
①芦田農園HP(<https://ashidafarm.online/>)
よりネット予約
②電話予約(070-8461-4061)
※木曜日 12:00～13:00のみ

ホワイトコーン収穫体験

●日時/11月中旬～12月中旬
土日祝日開催 10:30受付
●体験料/3本セット 1,000円
●場所/体験ハウス
●持ち物/持ち帰り用の袋
長袖、長ズボン、長靴、帽子
お申込 予約日の10日前受付開始
①芦田農園HP(<https://ashidafarm.online/>)
よりネット予約
②電話予約(070-8461-4061)
※木曜日 12:00～13:00のみ

カラフルミニトマト収穫体験

●日時/9月初旬～11月末
土日祝日開催 11:00受付
●体験料/量り売り 150円/100g
(1人200g以上の収穫をお願いしています)
●場所/ガラス温室
●持ち物/持ち帰り用の袋
お申込 予約日の10日前受付開始
①芦田農園HP(<https://ashidafarm.online/>)よりネット予約
②電話予約(070-8461-4061) ※木曜日 12:00～13:00のみ

第8回 楽農川柳コンテスト
楽農生活賞
「あの頃はブドウ狩りにも肩ぐるま」
神戸市 石井 杏様
「指につく泥は努力の証かな」
神戸市 千葉 日菜子様
「庭になるさくらんぼの実 鳥と分け」
神戸市 白波 瀬芽折様
「我が菜園色とりどりの美術館」
神戸市 宮下 弥瑛様



第9回 楽農川柳コンテスト募集中!
締め切り 10/7月まで

体験参加のご案内
お申込み方法は、3種類(電話申込不可)
① QRコードからHPへアクセス
② FAXまたは郵送
③ 窓口
※お名前・住所・連絡先・体験番号・申込み口数をお知らせください。
●申込受付は先着順、特に断りのない限り、開催日7日前の17時までにお申し込みください。
●キャンセルは、特に断りのない限り、開催日2日前の17時(時間厳守)までをお願いします。
●申し込み後、「受付完了」の連絡をしますので、連絡がない場合はお問い合わせください。
●体験口数は選べます。体験料は消費税込額で、当日会場にてお支払いください。
●参加人数が少ない場合等により、中止する場合があります。(その際は連絡します)
●開始時刻に始められるよう、10分前にはお越しください。(時間厳守)
●団体様向けの研修や体験も可能ですので、詳しくお問い合わせください。