

おすすめの組み合わせ

## 人気ナンバー1!

🕒 10:30～11:30

牛の搾乳体験(乳しぼり)



いつも飲んでいる牛乳は牛さんからわけてもらっているんだね。  
子どもも大人も見て触れて食育を学べる体験です!

🕒 11:30～12:30

米粉ピザ作り体験 または アイスクリーム作り体験



生地は米粉と小麦粉を使ったアグリパークのオリジナル生地!  
野菜やチーズをトッピングして石窯で焼き上げます♪

使う道具はボウル、スプーン、ハンマー!  
まるで理科の実験のようなアイス作りです。

※開始時間はプログラム記載の時間からご相談ください。また所要時間は20～30人程度の目安です。

## お土産付き体験！

🕒 10:00～11:00  
野菜収穫体験

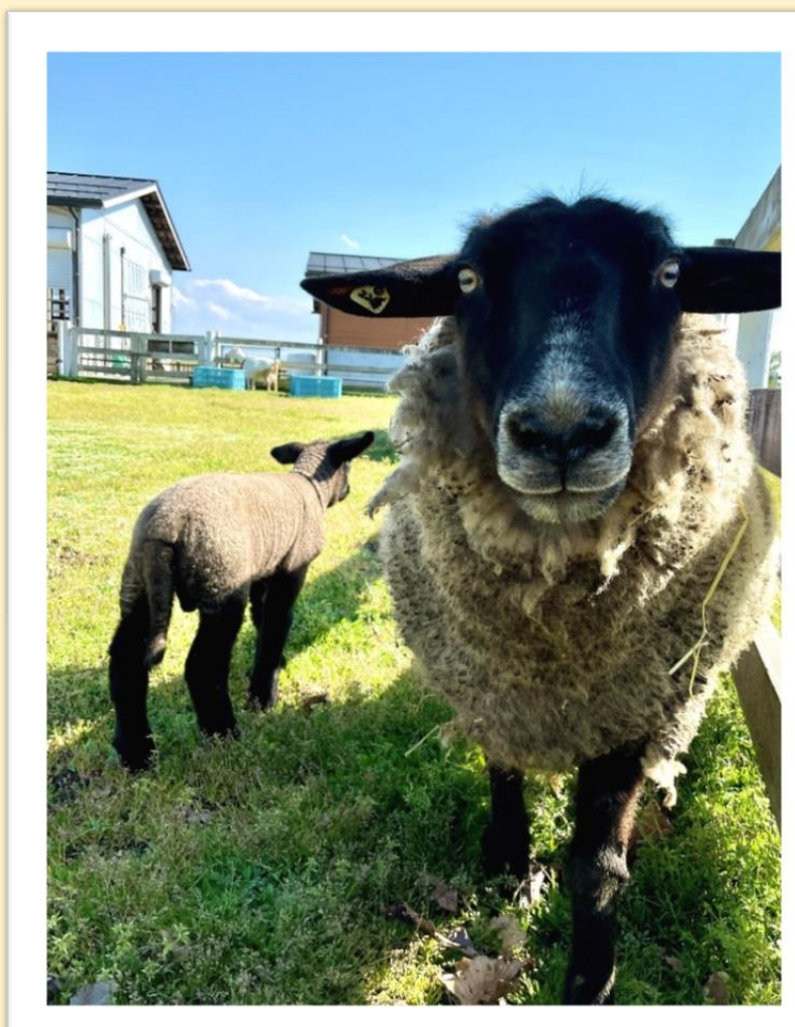


季節によって収穫する野菜は異なります。  
いつも見ている野菜はどんなふう実っているのかな？

収穫の後にピザ作りやヤギ・ヒツジえさやり体験をつけてもOK！

## 大人数の方におすすめ！

🕒 10:30～11:00  
ヤギ・ヒツジえさやり体験



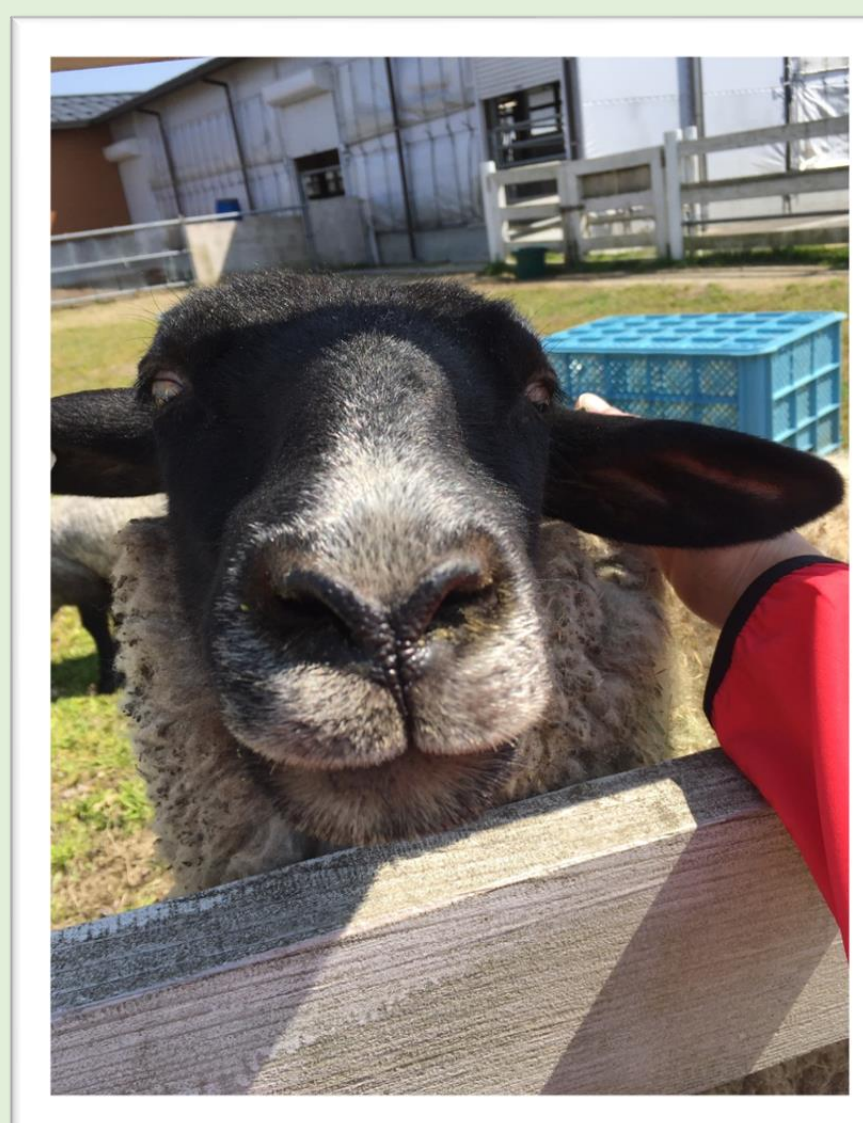
紙コップに入った牧草を手のひらに乗せてあげます。  
雨天でも屋内でエサをあげることができます。

エサやりの前後にピザ作りや、アイス作りなどを組み合わせても楽しいね！

## 特別調理体験 ウィンナー作り

🕒 10:00～10:30

ヒツジのふれあい・えさやり



ウィンナーとヒツジはなにか関係があるみたい！  
ふれあいを通して【命】を感じてください。

🕒 10:30～10:45

ウィンナーのはなし

**今日みなさんが作るのは  
本格的なソーセージです**

協力して  
おいしいソーセージを作りましょう。

材料をむだにせず、  
しっかり使いきりましょう。



**ソーセージとは**

羊や豚や牛の腸などに、味をつけた  
ひき肉をつめて、にたりいぶしたりし  
て作った食品。  
腸詰(ちょうづめ)ともいう。

◀写真はイメージです。

調理に入る前にウィンナーソーセージについてお話をします。  
食べるだけではなく、学びもあるのがアグリ流！

🕒 10:45～13:30

ウィンナーづくり/食事/お片付け

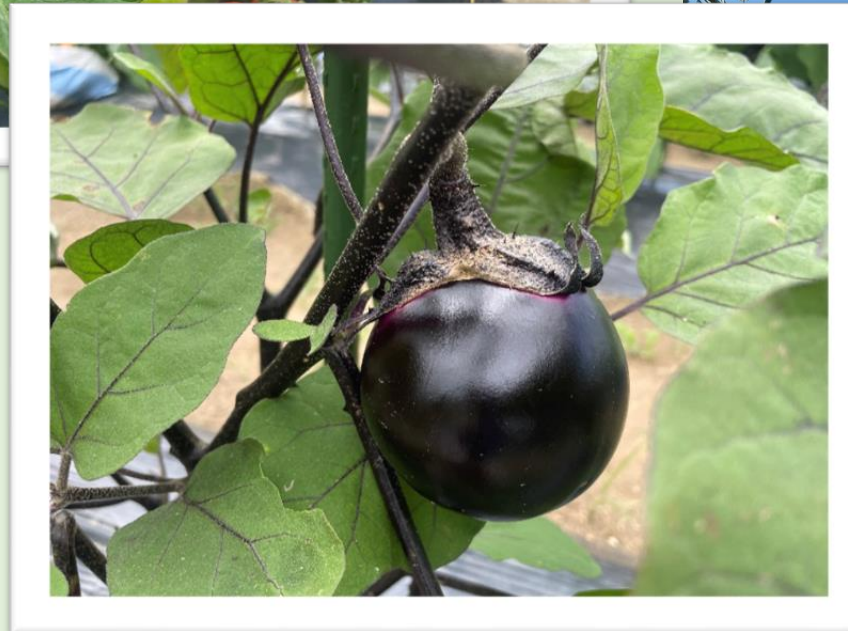
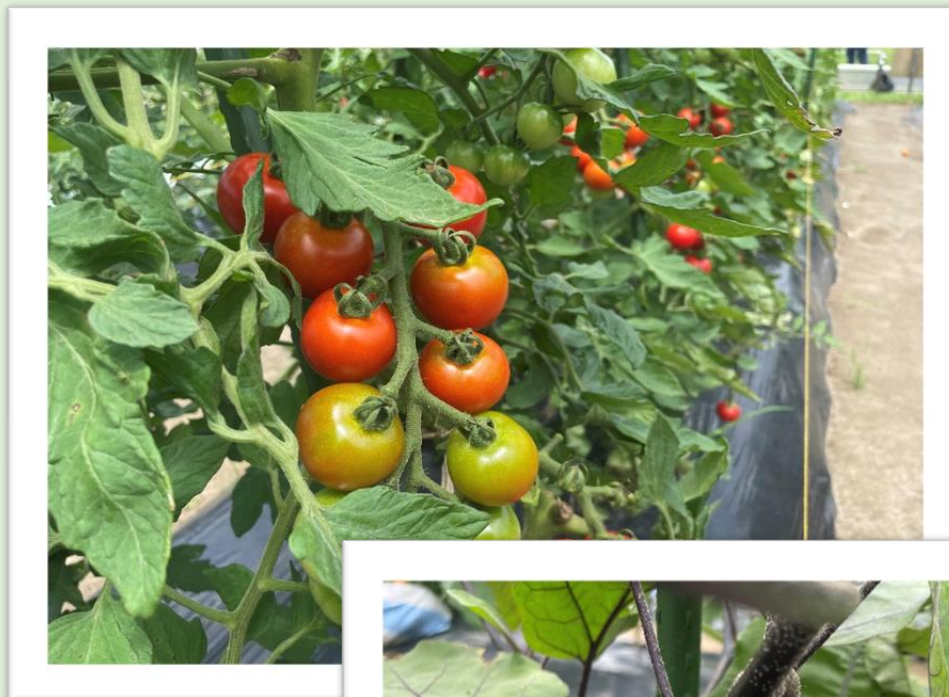


ウィンナー作りは協力して作らないと難しい！  
でもその分、とっても美味しいウィンナーが食べられますよ。

## 特別調理体験 カレー作り

🕒 10:30～11:10

野菜収穫



季節によって収穫する野菜の種類や数は異なります。

雨天時などは雨具必須。

🕒 11:10～13:00

お米とぎ、カレー作り



アグリパークインストラクターがアグリ流カレーの作り方をお教えます。

みんなで作るカレーは最高！

## 特別調理体験 羽釜炊飯

🕒 10:00～10:20

米とぎ



お米を研いで、大きな羽釜にみんなで入れます。

🕒 10:20～11:00

野菜収穫



季節によって収穫する野菜の種類や数は異なります。

雨天時などは雨具必須。

🕒 11:00～(約15～20分)  
羽釜炊飯(火入れ)



火入れから炊飯の様子を途中まで見学します。(完成までは約40分)  
昔はご飯を炊くときに「はじめちょろちょろ、中ぱっぱ、赤子泣いてもフタ取るな。」と言いましたが…?

🕒 11:20～12:15  
豚汁作り、簡単おかず作り



アグリパークで用意した具材を使用し、豚汁と簡単なおかず1品を作ります。  
※豚汁は人数により大鍋で全員分を調理する場合もございます。

🕒 12:15～13:00  
おにぎり作り、食事、片付け



炊き立てのご飯でおにぎりを作っていただきます！  
羽釜炊きは「ご飯が立つ！」時々おこげもあってラッキー♪