

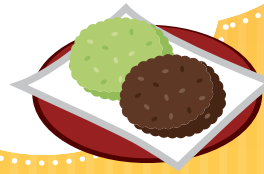
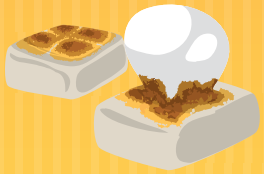
ふるさと交流体験プログラム

伝えよう! 浜松・浜名湖地域の ふるさとの味

浜松市、湖西市内の小学校に通う児童を対象にしています。

浜松や浜名湖周辺の農業・水産業・畜産業・地域資源を学ぶ食育プログラムです。
生産者や地域の皆さんとっしょに「地元のうま味」を味わおう!

2023年11月5日[日]～2024年3月17日[日]



プログラムは、
浜松市ホーム
ページにも掲載
しています。

参加申込み方法

入力フォーム メール のいずれか(各プログラムにより異なります。)
申込者が定員を超える場合は、**抽選で参加者を決定いたします。**



入力フォームでお申込みの場合

※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です

- 各プログラムに記載のQRコードを読み込み、入力フォームに必要事項を入力してください。
- 当落又は当選者にも、当選結果をメールにてお知らせします。詳しくは各プログラムをご確認ください。



メールでお申込みの場合

- 講座名、開催日、参加者氏名、フリガナ、同席者、小学校名、携帯電話番号、住所をご記入ください。
- 返信メールを受信できるように設定してください。
- 当落又は当選者にも、当選結果をメールにてお知らせします。詳しくは各プログラムをご確認ください。

▼メール記入例

宛先:

件名:

講座名: xxxxxxxxxxxx

開催日: 〇月〇日(〇曜日)

参加児童氏名: □□□□□(小学〇年生)

参加児童氏名フリガナ: □□□□□

参加保護者氏名: □□□□□(母)

同席者氏名: □□□□□(幼児)

小学校名: □□□□□

連絡先: 090-0000-0000

住所: 浜松市中区元城町0-00

参加の際の注意事項

- 発熱、風邪症状の方の来場はお断りします。
- こまめな手洗いをお願いいたします。
- 新型コロナウイルス感染症の感染状況により、催事を中止することがあります。
- 調理をするプログラム等、マスクの着用を推奨する場合がありますので、各プログラムの持ち物をご確認ください。
- プログラム開催中はお子様から目を離さず、講師等の指導に従ってください。万一の事故、疾病、盗難に際しては、開催者ではその責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。

お申込み時の注意点

- 1家族ごとにお申込みください。
- 1つのプログラムで複数回開催されるものについては、開催日ごとにお申込みください。
- 当日、参加費をお支払いの際は、つり銭が出ないようにご注意ください。
- 参加を取りやめる場合は、必ずプログラム開催者へ連絡してください。連絡のないままキャンセルされた場合や、開催日の直前にキャンセルした場合は、キャンセル料がかかる場合があります。詳しくは各開催者へご確認ください。
- 託児はありません。幼児同伴については、各プログラムに可否を掲載しております。詳しくは直接開催者へお問い合わせください。
- 児童のみの参加はできません。必ず保護者の方と一緒にご参加ください。

個人情報の
取り扱いについて

お申込みいただいた皆様の個人情報については、各プログラムの開催者が本事業の他にイベントのご案内や事業紹介などの各種情報提供に利用させていただく場合があります。
また、開催の様子を浜松市公式HP、農林水産情報発信Instagram「はまのう」等のSNSに掲載する場合があります。

【主催】浜松・浜名湖地域食×農プロジェクト推進協議会

事務局/浜松市産業部農業水産課 TEL.053-457-2334

【共催】浜松市・湖西市

【後援】浜松市教育委員会・湖西市教育委員会



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C021550

1

どうして鹿を食べるの？



日時 11/5日 10:30～12:30

集合 10:15まで

会場 地球のたまご
OMソーラー株式会社
西区村柳町4601



¥ 2,000円
(1家族分(会場費、食材費、保険料、資料代))

【対象】 小学4～6年生と保護者
【定員】 10家族(小学生1名+保護者1名)
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 筆記用具、飲み物

「ジビエ」とは何か知っていますか？「ジビエ」とは、フランス語で、狩りで捕まえた野生鳥獣の肉や料理のことです。山の中では鹿が増えすぎて、森を壊してしまっています。山を守り、人間の生活を守るためには、鹿を殺さなければなりません。奪ってしまった命を無駄にしないために、食べて感謝しましょう。

協力:ジビエ工房 ジミート

JapanFoodCulture
プロジェクト

【お問合せ】shiojas@gmail.com

入力フォーム 受付締切日 10/16日

▶10/21日までに、当選者にのみ通知します。当選者は当選メールに記載の指定口座へ振込み又はPayPayにて参加費の事前入金をお願いします。

4

家康が好きだった浜納豆って知ってる？



日時 11/12日 低学年1～3年生

11/19日 高学年4～6年生
10:00～12:00

集合 9:45まで

会場 SWEETS BANK
ミーティングルーム「ツノがたつ」
中区神田町553



¥ 1,500円(1家族分(喫茶代、食材費、保険料))

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各日6家族(小学生1名+保護者1名)
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 筆記用具

家康が好きだった浜納豆には、すごい歴史があることを知っていますか？そして健康にもよくて、料理もおいしくしてくれる、良いことだらけの浜納豆を詳しく知ってみよう！

JapanFoodCulture
プロジェクト

【お問合せ】shiojas@gmail.com

入力フォーム 受付締切日 10/16日

▶10/21日までに、当選者にのみ通知します。当選者は当選メールに記載の指定口座へ振込み又はPayPayにて参加費の事前入金をお願いします。

2

江戸時代にタイムスリップ！いにしえのお屋敷で浜松のお茶体験



日時 ①11/11日 ②1/13日

10:30～12:30

集合 10:15まで

会場 中村家住宅(国重要文化財)
西区雄踏町宇布見4912-1



¥ 2,000円(小学生1名+保護者1名の体験料金)
大人観覧料200円・お茶菓子代含む
追加料金:大人1名1,000円・小学生以下500円

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各日8家族(小学生1名+保護者1名)
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 筆記用具

徳川家康ゆかりの「中村家住宅」で日本茶体験をします。日本茶屋でのマナーも学びながら、浜松市産のお茶(煎茶・和紅茶)のおいしい入れ方を学びましょう。お茶菓子は、雄踏名物・大和屋「おぎまる最中」です。<中村家の歴史>徳川家康が遠江に入国する時に18代正吉は船をだして御用を勤めたことから、家康の側室お万の方は、第二子(後の結城秀康)を当屋敷で産しました。(ガイドが案内します)

宇布乃園

西区雄踏町宇布見5247

【お問合せ】090-8338-7832(松本)

入力フォーム 受付締切日 ①10/31日 ②12/15日

▶①11/2日までに、②12/18日までに、当落を通知します。当選された方は、宇布乃園のLINE公式アカウントにお友達登録していただけます。そこから詳細のご連絡をします。

3

浜名湖そだちを使用したソーセージ作り体験



日時 11/12日

10:00～12:00

集合 9:50まで

会場 農家のレストランとんきい
北区細江町中川1190-1



¥ 小学生 2,000円
中学生～大人 2,500円

【対象】 小学4～6年生と保護者
【定員】 5家族(1家族5名まで)
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用容器

静岡県銘柄豚「浜名湖そだち」を使用して、ソーセージ作り体験を行います。また、手作りソーセージと共に農家のレストランとんきいで、地産地消をコンセプトにした料理をバイキング形式でお召し上がりいただけます。

とんきい

北区細江町中川1190-1

【お問合せ】053-522-2969(10:00～18:00)

入力フォーム 受付締切日 10/22日

▶10/29日までに、当落を通知します。

5

浜名湖・遠州灘の魚介を味わう食事会



日時 11/14日 17:00～20:00

集合 16:50まで

会場 株式会社海老仙(集合)
西区雄踏町宇布見8962-5
魚勝(夕食)



¥ 6,000円(1家族分)

【対象】 全学年と保護者
【定員】 8家族(1家族6名まで)
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 なし

禁漁前のこの時期ならではの魚介をご家族で味わってみませんか？舞阪漁港に水揚げされるフグ、セイゴ、黒鯛などの種類や食べ方を仲買人や料理人の皆さんと一緒に楽しく学ぶ地産地消の食事会です。浜名湖での豊かな漁獲が後世に続くよう小学生にできることを考えてみよう。

※海老仙でいけすに泳ぐ魚などを見ながら浜名湖の漁業を学び、魚勝へ移動しておいしい食事をいただきます。※いけすの周辺は足元が濡れているところもありますのでご注意ください。

魚勝(宴会・食事・仕出し料理)

西区雄踏町宇布見9329-1

【お問合せ】053-592-1130(楠野/10:00～18:00)

uokatu0211@gmail.com

入力フォーム 受付締切日 11/8日

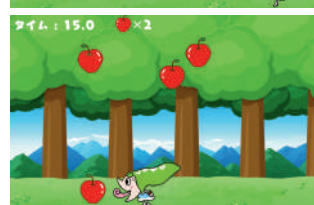
▶11/9日までに、当選者にのみ通知します。

浜松の食をテーマにしたWEBサイト



はままつフードパーク

浜松の「食材のヒミツ」を動画やクイズなどで楽しみながら学べます。楽しいゲームもあるよ！ぜひ遊びに来てね！



タベ・マイカ

6 お部屋de採れたてマイいちご畑 ペットボトルde章姫を収穫しよう

日時 11/18(土)
 ①クラス 10:00~12:00
 ②クラス 13:30~15:30

集合 ①9:50まで ②13:20まで

会場 浜松市緑化推進センター みどり〜な
 南区大塚町1876-1



2リットルのペットボトルで栽培ケースを作っていちごを育てるよ。肥料や水をあげる時期がポイントです。お部屋の中で育てるので、虫や鳥に食べられないから、真っ赤な完熟いちごが収穫できるよ。いちごの育て方を覚えて、マイ畑をオープンしたらきみもプチ農家！大事に育てると50日位で収穫できるよ。今年は親子で協力して2つのマイ畑を作ろう！

¥ 1,500円(体験者1人分)
 いちご2苗、いちご栽培用材料代

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各回16家族(1家族3名まで)
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 柔らかいペットボトル(2Lの空容器)2個、筆記用具、ハサミ、飾りつけたいもの(シール、マスキングテープ)

日本農業教育学会審査委員
 浜松学院中・高等学校 非常勤講師
 東区市野町1604

竹村 久生

【お問合せ】 ☎ 053-421-7790
 090-5614-5756

メール 受付締切日 11/10(金)
 takemura-hisao@ka.tnc.ne.jp

▶ 11/12日までに、当選者におのみ通知します。申し込みの際は、希望のクラスをご記載ください(①のみ、②のみ、①②どちらでもよい)。

9 和の文化を味わいませんか？

日時 11/23(土祝)
 11:30~12:30

集合 11:20まで

会場 割烹旅館 琴水



浜松・浜名湖地域で一番古い旅館です。ここで数々の映画監督や文豪たちが筆を執り、映画史や文学史に名を残すこととなる代表作や受賞作を生み出してきました。旅館の朝食をお召し上がり後、女将が館内をご案内いたします。奥浜名湖の静かな風情を楽しみながら、日本の歴史的な建築物や和食文化について体験してみましょう。

¥ 4,000円
 (1名あたり/小学生、保護者とも同額)

【対象】 全学年と保護者
【定員】 12名
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 なし

割烹旅館 琴水
 北区三ヶ日町都築595-1
 【お問合せ】 ☎ 053-526-7221 (10:00~17:00)
 info@kinsui.jp

入力フォーム 受付締切日 10/31(火)
 ▶ 11/6日までに、当落を通知します。

7 バター作りと農業体験

日時 11/18(土)
 9:00~11:30

集合 8:55まで

会場 なかやす牧場



牛舎の見学と搾りたての牛乳を使ってバター作りに挑戦します。外気温が低い「今」こそバターづくりに最適です。牛舎見学、アイスクリーム作り、野菜の収穫も行います。牧場主さんからのいのちの尊さと乳製品の魅力を教えてもらおう！

¥ 3,000円(1家族分(親子2名分))
 追加料金: 児童1人あたり1,000円

【対象】 全学年と保護者
【定員】 6家族
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 エプロン、タオル、ふきん、三角巾、帽子、長ぐつ、500mlの空のペットボトル2本(バターづくり用)、クーラーボックス(アイス持ち帰り用)

なかやす牧場
 浜北区寺島823
 【お問合せ】 ☎ 053-587-3473
 (11:00~17:00)

メール 受付締切日 10/31(火)
 cows.0830.chiaki@gmail.com

▶ 11/4日までに、当選者におのみ通知します。

10 創業明治5年! 昔ながらの油屋さんで油搾りを体験してみよう!

日時 ① 11/23(土祝)
 ② 2/23(金祝)
 15:30~17:00

集合 15:15まで

会場 カネタのあぶらや工房
 西区湖東町4176



油の歴史を学び、油搾りも体験します！昭和初期のねじ式圧搾機で原油を搾り出す工程を見学。専用の機械で自分の「ごま油」を搾り、持ち帰ることが出来ます！※工場内に入る為、歩きやすい靴(ヒールやサンダルは不可)でお越しください。また、付き添いの保護者様は2名までお願いします。

¥ 1,500円(油搾り体験者(小学生)1名)
 付き添いの幼児、保護者は無料

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各日4家族
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 ハンカチ、タオル、筆記用具

株式会社 村松製油所
 西区湖東町4176
 【お問合せ】 ☎ 053-486-0017 (10:00~17:00)

入力フォーム 受付締切日 ①11/10(金)
 ②2/9(金)
 ▶ ①11/13日、②2/12日までに、当選者におのみ通知します。

8 こんにやくづくりに挑戦!

日時 11/19(日) 25(土)
 3/2(日) 10(日)
 10:00~12:00

集合 9:45まで

会場 道の駅くま水車の里
 天竜区熊1976-1



こんにやく芋からプリプリのこんにやくを作ろう！魔法の粉(凝固剤)を入れて入れて、こねてこねて、丸めて丸めて、お湯の中にドボン！茹でて出来上がり！あつあつのみそおでんを食べよう！

¥ 4,400円(1家族分(こんにやく約7個))

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各日4家族
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 エプロン、三角巾

NPO法人 夢未来くま
 天竜区熊1976-1
 【お問合せ】 ☎ 053-929-0636
 (9:00~16:00/木曜定休)

入力フォーム 受付締切日 11/10(金)
 ▶ 11/12日までに、当選者におのみ通知します。

農林水産情報発信Instagram はまのう

浜松市の農林水産業・食に関する情報をInstagramでお届けしています。過去のプログラムの様子もこちらで紹介しています。皆さんもぜひ「#はまのう」で投稿してください。

Instagramアプリ内で「hamamatsu_nourin」と検索、もしくは下のQRコードよりご覧ください！

※開催の様子の写真を掲載する場合があります。

11

カラフル野菜の
収穫体験!

日時 11/26日

9:30~11:30

集合 9:20まで

会場 加藤農園 北区都田町8611



土づくりからこだわって育てる加藤農園の野菜の魅力をお伝えし、実際に畑で収穫を体験してお持ち帰りいただきます(5種類程度を予定)色とりどりの野菜に囲まれた中で一緒に農作業を楽しみましょう!

※1家族で1セットの収穫です。1人1セットではありません。

¥ 2,000円(1家族分)

【対象】 全学年と保護者
【定員】 25名(1家族5名まで)
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 軍手、汚れても良い靴または長靴

加藤農園

メール 受付締切日 10/22日

katonoen.hamamatsu@gmail.com

【お問合せ】 ☎ 053-428-5295
katonoen.hamamatsu@gmail.com
(9:00~17:00)

▶11/11出までに、当選者におのみ通知します。

14

うずら卵の集卵と
スイーツプリング作り

日時 12/17日

①10:00~12:00
②13:00~15:00集合 ①9:50まで
②12:50まで

会場 有限会社 浜名湖ファーム

¥ 3,000円(1家族分)
集卵体験、スイーツプリング作り体験代

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各回6家族
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 汚れてもいい服装、雨天時用カッパ、ビニール袋(30cm×30cm)、軍手

有限会社 浜名湖ファーム

メール 受付締切日 11/26日

kondo@hamanako-f.com

【お問合せ】 ☎ 053-579-0501(9:00~17:00)
※申し込み後のキャンセルは、原則受付締切日(11/26日)までにお願います。

▶12/3日までに、当選者におのみ通知します。

12

年越しそばを作ろう!



日時 12/2日

9日 10日
10:00~12:00

集合 9:45まで

会場 道の駅くま水車の里

天竜区熊1976-1



熊に伝わる伝統食のそばで、今年は年越しそばに挑戦してみよう。お昼には自分で打ったそばを食べよう。

¥ 3,600円(体験者2名分)
追加料金:体験者1名追加ごとに1,800円

【対象】 全学年と保護者
【定員】 各日4家族(体験者2名まで)
【幼児同伴】 ○
【持ち物】 エプロン、三角巾

NPO法人 夢未来くま

天竜区熊1976-1

【お問合せ】 ☎ 053-929-0636
(9:30~16:00/木曜定休)

入力フォーム 受付締切日 11/23日

▶11/25出までに、当選者におのみ通知します。

15

お節料理とお雑煮を
作ってみよう

日時 12/23日

10:00~13:00

集合 9:45まで

会場 クッキングスタジオ チャコ

南区安松町53-1



¥ 5,000円(親子2名分)

【対象】 小学4~6年生と保護者
【定員】 4家族(小学生1名+保護者1名)
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 エプロン、三角巾、手ふきタオル、上履き(子供用)、スリッパ(保護者用)、マスク

クッキングスタジオ チャコ

(料理研究家 杉田久子) 南区安松町53-1

【お問合せ】 ☎ 053-466-0780(10:00~17:00)
※電話に出られない時があります。
メッセージを残してください。

メール 受付締切日 12/17日

studio_chako@lemon.plala.or.jp

▶12/19日までに、当落を通知します。当選者は当選メールに記載の指定口座に参加費の事前入金をお願いします。

13

素材から・形から自作に挑戦!
あげてんづくり

日時 12/3日

10:00~13:00

集合 9:50まで

会場 舞阪協働センター料理教室(2階)

西区舞阪町舞阪2701-9



創業77年、地元舞阪の老舗「魚秀」さんが伝授します。美味しい素材、作り方、型取りまで、熱血はんぺん親父の指導のもと、オリジナルはんぺん造りに挑戦しましょう。

¥ 3,000円
(1名あたり/小学生、保護者とも同額)

【対象】 全学年と保護者
【定員】 20名(1家族4名まで)
【幼児同伴】 ×
【持ち物】 エプロン、三角巾、ふきん、水筒

舞阪町観光協会

西区舞阪町天島3775-2

【お問合せ】 ☎ 053-592-0757(9:00~16:00)

入力フォーム 受付締切日 11/10日

▶11/17日までに、当選者におのみ通知します。

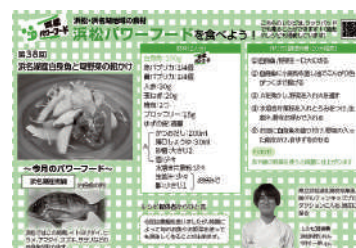
浜松パワーフードってなあに?



クックパッドにもパワーフードを使ったレシピを掲載しています。

「浜松パワーフード」とは、浜松・浜名湖地域でとれた旬の食べ物のことです。食べ物によって時期は違いますが、旬の食べ物は、一番おいしくて栄養もたっぷりです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや季節の変化を感じてみましょう。

あの徳川家康公も、この地域の旬な食材を好んで食べていたと伝えられています。「浜松パワーフード」を食べて、元気に過ごそう!



拙者も「浜松パワーフード」が大好きじゃ!



出世大名 家康くん

©浜松市

16 浜松産セルリー収穫体験 & 季節のピクルス作り



日時 12/26(水)
9:30~12:00

集合 9:30まで

会場 東・中央営農センター、管内圃場
東区上石田町800

冬場の生産量が日本一を誇る「浜松産セルリー」の収穫体験をします。収穫したセルリーはお土産として持ち帰ります。美味しい食べ方の紹介と季節の野菜を使った簡単にできるピクルス作りをします。浜松の農産物の美味しさと農業の魅力を体験しよう！



¥1,000円(1家族分)
セルリー1株、ピクルス持ち帰り

[対象] 全学年と保護者
[定員] 10家族(小学生1名+保護者1名)
[幼児同伴] ○
[持ち物] 軍手、長靴、タオル、汚れてもいい服装、マスク

JAとびあ浜松生活指導課
(中央地区) 東区有玉南町1975

[お問合せ] ☎ 053-472-6120(担当:柴田、鈴木)
(9:00~16:00/土・日・祝日定休)

メール 受付締切日 11/20(月)

seikatsu@topia.ja-shizuoka.or.jp

件名は「セルリー収穫体験」でお申し込みください。
▶11/30(木)までに、当選者にもお知らせします。

19 かきの殻剥き体験 & シラスの釜揚げ体験



日時 1/20(土) 21(日)
15:00~16:00

集合 14:50まで

会場 今切体験の里「海湖館」
湖西市新居町新居官有無番地

浜名湖の冬の味覚である牡蠣(かき)を、専用ナイフを使って実際に剥いて、フライやてんぷらにして食べてみよう。遠州灘の特産品のふわふわの釜揚げしらすを大鍋で茹でて作ってみよう。お家へ持ち帰って、できたてのシラス丼をみんなで味わってみよう。



¥3,800円(1家族分)
殻付き牡蠣(ブリ丸3個)、釜揚げしらす200g、調理体験費
追加料金:牡蠣3個1,100円、しらす200g1,800円
※駐車場代400円が別途必要

[対象] 全学年と保護者
[定員] 各日6家族(1家族4名まで)
[幼児同伴] ○
[持ち物] 軍手(牡蠣剥き用)

湖西・新居観光協会

湖西市新居町新居官有無番地
今切体験の里「海湖館」内

[お問合せ] ☎ 053-596-9255(9:00~17:00)

入カフォーム 受付締切日 11/20(月)

▶12/1(金)までに、当選者にもお知らせします。

17 おいしくな~れ!の思いをこめて わが家のみそを手づくりしよう



日時 12/28(木)
9:00~10:00

集合 8:50まで

会場 JAとびあ浜松
湖西営農センター料理教室
湖西市新所5225

みんな「みそ」がどのようにつくられているか知っているかい?材料はたった3つ。ゆでた大豆に米麹と塩をまぜたら、つぶして容器に詰めて出来上がり。約1年間じっくり寝かせると、美味しいみそになるんだってさ。農産物の加工を体験する食農教室です。



¥2,000円(容器付、1家族分)
仕込んだ味噌4kgを持ち帰ります。

[対象] 全学年と保護者
[定員] 5家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] エプロン・三角巾・ふきん2、3枚・上履き(小学生以下)・マスク

JAとびあ浜松生活指導課
(湖西地区) 湖西市鷺津479-6

[お問合せ] ☎ 053-576-5401(担当:入江、梅木)
(9:00~16:00/土・日・祝日定休)

メール 受付締切日 10/31(火)

seikatsu@topia.ja-shizuoka.or.jp

件名は「ふるさとの味 みそ作り」でお申し込みください。
▶11/7(火)までに、当選者にもお知らせします。

20 オリジナル五平餅づくり



日時 1/20(土) 28(日)
3/16(土) 17(日)
10:00~12:00

集合 9:45まで

会場 道の駅くま水車の里
天竜区熊1976-1

くまに伝わる昔ながらのみそ味の五平餅と、いろいろなトッピングをしてオリジナル五平餅づくりに挑戦!あつと驚く味になるかも!



¥4,400円(1家族分)
五平餅6本

[対象] 全学年と保護者
[定員] 各日4家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] エプロン、三角巾

NPO法人夢未来くま

天竜区熊1976-1

[お問合せ] ☎ 053-929-0636
(9:30~16:00/木曜定休)

入カフォーム 受付締切日 1/11(木)

▶1/13(土)までに、当選者にもお知らせします。

18 連理農園でレモンを収穫して、レモンを使ったお菓子作り体験



日時 1/14(日)
9:00~12:00

集合 8:50まで

会場 連理農園
北区都田町8501-2

当農園で農業不使用のレモンを収穫していただき、レモンの果汁や皮を使ったお菓子作りを体験していただきます。



¥2,000円(小学生1名あたり)
レモンを使ったお菓子作り体験

[対象] 全学年と保護者
[定員] 4家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] 帽子、軍手

Cafe & Restaurant LENRI

北区都田町8503-9

[お問合せ] ☎ 053-428-7000(15:00~17:00)

メール 受付締切日 12/10(日)

info@lenri.com

▶1/7(日)までに、当選者にもお知らせします。

浜松・浜名湖ちょい旅ガイド

浜松・浜名湖地域のいろいろな体験旅行プランが掲載されています。ぜひご覧ください!

浜松・浜名湖で遊ぶ! 学ぶ! 体験する! なら...

浜松・浜名湖ちょい旅ガイド

こんなことができます!

- ▲浜名湖の真ん中で愛を叫ぶ
- ▲浜松伝統の「注染染め」体験
- ▲老舗醸造所で醤油絞り体験

21

港町舞阪の伝統料理 「お日待ち御膳」体験



日時 1/21(日)

9:00~13:30

集合 8:45まで

会場 舞阪協働センター
西区舞阪町舞阪2701-9



¥ 5,000円(1家族分)

[対象] 小学4~6年生と保護者
[定員] 8家族(小学生1名+保護者1名)
[幼児同伴] ×
[持ち物] 三角巾、マスク、エプロン、飲み物

「お日待ち御膳」とは、舞阪地域で正月などに開かれた「お日待ち」の際に並んだ料理の総称で、季節の野菜や海産物など、地元の幸がふんだんに使われています。舞阪地域の伝統的な食文化について学び、ボランティアの皆さんと一緒に「お日待ち御膳」を作って食べよう！

NPO法人 浜名湖フォーラム

西区舞阪町舞阪1650

【お問合せ】☎ info@hamanako.org

入力フォーム 受付締切日 11/30(木)

▶12/10日までに、当選者にのみ通知します。

22

こんがり焼いたお餅に 搾りたての醤油を つけて食べよう！



日時 1/27(日)

10:00~11:30

集合 9:55まで

会場 明治屋醤油株式会社



¥ 2,500円(醤油搾り体験者)
500円(醤油搾り体験者以外)

[対象] 小学1~3年生と保護者
[定員] 4家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] エプロン、三角巾

どこの家の食卓にもある醤油。醤油の原料から醤油醸造工程を知り、醤油のアレンジまで体験できる食育プログラムです。



明治屋醤油株式会社

浜北区小松2276

【お問合せ】☎ 053-586-2053(平日9:00~17:00)

入力フォーム 受付締切日 12/22(金)

▶12/27日までに、当選者にのみ通知します。

23

山の講の 大ぼたもちを作ろう！



日時 2/10(土) 23(日祝)

10:00~12:00

集合 9:45まで

会場 道の駅 くま水車の里
天竜区熊1976-1



¥ 4,400円
(1家族分(調理実習、山のお茶試飲代))

[対象] 全学年と保護者
[定員] 各日4家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] エプロン、三角巾

山の講は、山の神様のお祭りで、その日は山にはいってはいけないといわれています。熊では昔から、山の道具をまつり、大ぼたもちを作って山の神様に奉納してよ。おいしい大ぼたもちを作って食べよう！

NPO法人 夢未来くま

天竜区熊1976-1

【お問合せ】☎ 053-929-0636
(9:30~16:00/木曜定休)

入力フォーム 受付締切日 2/1(木)

▶2/3(土)までに、当選者にのみ通知します。

24

大根もち&豚汁と むらさき芋のあんころ餅づくり



日時 2/11(日)

10:00~13:00

集合 9:50まで

会場 とびあ浜松農業協同組合
湖西宮農センター 料理教室
湖西市新所5225



¥ 2,000円(1家族分)

[対象] 全学年と保護者
[定員] 4家族(小学生兄弟2人まで+保護者1人)
[幼児同伴] ×
[持ち物] エプロン、三角巾、ふきん、小学生の上履き、マスク

寒くなると甘味が増える大根を使ってお餅をつくります。アントシアニンという色素が多いむらさき芋で作るあんころ餅は、色がとてもきれいです。寒い日には、冬野菜のいっぱい入った豚汁で温まろう。

生活研究グループ「和み塾」

湖西市新所2945

【お問合せ】☎ 053-578-1482
(18:30~21:00/菅沼)

メール 受付締切日 1/15(月)

sinkaena@gmail.com

▶1/21日までに、当選者にのみ通知します。

25

日本一早い！ 浜松産の新玉ねぎで オニオンブレッドを作ろう！



日時 2/25(日)

10:00~13:00

集合 9:50まで

会場 浜松市農村環境改善センター
西区伊左地町1320-1



¥ 2,000円(親子2名分)
追加料金：参加者1名あたり1,000円

[対象] 全学年と保護者
[定員] 6家族(小学生1名+保護者1名+1家族4名まで)
[幼児同伴] ×
[持ち物] エプロン、三角巾、ふきん、スリッパ(小学生は上履き)、マスク、軍手

日本で一番早く収穫される、浜松産の新玉ねぎを使って特製オニオンブレッドと丸ごとオニオンスープを作ります。収穫体験もあるよ！

株式会社ヤタロー

東区丸塚町169

【お問合せ】☎ 053-462-7634(9:00~16:00)
☎ shokuiku.yataro@gmail.com

入力フォーム 受付締切日 2/5(月)

▶2/9(金)までに、当落を通知します。

26

原木椎茸収穫・ジビエ(鹿肉) の調理体験と宿泊



宿泊プラン

日時 11/18(土)~19(日)

12/2(土)~3(日)

14:00~翌日10:00

集合 14:00まで

会場 くま遊楽亭あそびや



¥ 大人 7,700円(中学生以上)
小学生以下 5,500円
乳児無料(体験料込)

[対象] 全学年と保護者
[定員] 各日1家族
[幼児同伴] ○
[持ち物] 洗面用具・タオル・パジャマなど

田舎の祖父の家に来たようなほっとする農家民宿です。原木しいたけの収穫や鹿肉の調理体験などができます。季節の移ろいと自然の恵みを感じながら、いつもと違う週末を過ごしてみませんか。子どもの感性を育てるお泊りプランです。

くま遊楽亭あそびや

天竜区熊1680-1

【お問合せ】☎ 053-929-0050(大平)
090-4256-9118
(21:00まで)

メール 受付締切日 10/21(土)

kuma1680@ninus.ocn.ne.jp

▶10/31(木)までに、当選者にのみ通知します。