




## 八代管内で体験できる食育活動

<b>実施機関名</b>	<b>八代市グリーン・ツーリズム推進協議会</b>	
<b>所在地</b>	八代市日置町4772-10JR新八代駅内	
<b>連絡先</b>	八代よかとこ宣伝隊 TEL:0965(31)8200 FAX:0965(32)2334 E-mail:yokatokotaiken@lagoon.ocn.ne.jp	
<b>休日</b>	土曜日・日曜日・祭日・年末年始	
<b>食育に関して一言</b>	田舎では当たり前にならなくなった料理を食す機会が減少してきている。昔ながらの料理を受け継いできた人材も高齢化が進んできている。1品でも多くの料理を次世代に引き継ぐために食育は必要だと思います。	

1	<b>プログラム名称</b>	<b>溪流釣り</b>	
	<b>体験場所</b>	球磨川・川俣川	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間程度	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3000円	
	<b>体験内容</b>	氷川の上奥に入って楽しむ溪流釣りや、球磨川では鮎釣りが楽しめます。釣ったマスや鮎は捌いて塩焼きで食べることも出来ます。	


2	<b>プログラム名称</b>	<b>船釣り</b>	
	<b>体験場所</b>	八代海	
	<b>体験人数</b>	40人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	4時間	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	5,000円	
	<b>体験内容</b>	日奈久温泉の土産物として親しまれている竹輪や天ぷらなどは、八代海で捕れる新鮮な魚が原料です。八代海は非常に静かな内海で、温暖な気候の影響もあり、キス・タイ・クルマエビ・ヒラメ・ガラカブなど、四季によって色々な魚が捕れます。	


3	<b>プログラム名称</b>	<b>堤防釣り</b>	
	<b>体験場所</b>	八代海	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	4月～6月	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	仕掛けや餌によって連れ方が違う堤防釣り。魚釣りが初めての人や女性でも安全に釣りを楽しめます。	


## 八代管内で体験できる食育活動


4	<b>プログラム名称</b>	地引き網	
	<b>体験場所</b>	八代海	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	中学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間程度	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	2,000円	
	<b>体験内容</b>	多人数でないと成功しない地引き網。遠浅の八代海の地形を活かして、沖合に張り回した網を二手に分かれて引き寄せる、地引き網漁を体験できます。	
5	<b>プログラム名称</b>	青のり干し	
	<b>体験場所</b>	球磨川河口	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	中学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	12月～3月	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	冬に採れるミネラル豊富な青のりは、一面に広げ天日乾燥して仕上げられます。今や冬の風物詩となっている青のり干しを体験できます。	
6	<b>プログラム名称</b>	椎茸作業・菌打ち	
	<b>体験場所</b>	泉町、東陽町、坂本町	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	ブナやコナラ等の木に穴をあけ、キノコ菌糸体の着いた菌種(コマ)を埋め込む「こうまち」という、椎茸栽培には大事な作業を体験できます。	
7	<b>プログラム名称</b>	柑橘類農作業(収穫体験・受粉体験)	
	<b>体験場所</b>	高田地区	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	10月～5月	
	<b>体験費用</b>	2,000円～3,000円	
	<b>体験内容</b>	八代は温暖な気候を利用して、昔から柑橘類の生産が盛んに行われています。八代特産「晩白柚」の他、みかん、甘夏、八朔等の収穫が体験できます。	

八代管内で体験できる食育活動


8	<b>プログラム名称</b>	<b>野菜収穫と野菜料理</b>	
	<b>体験場所</b>	八代平野	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間程度	
	<b>体験時期</b>	季節限定	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
<b>体験内容</b>	八代名産の「はちべえトマト」は「八代平野」の「八」と「平」を取って名付けられました。農薬使用を抑えて育てられた、トマトなどの野菜の収穫体験ができます。また収穫体験後は、地元の野菜料理体験も出来ます。		


9	<b>プログラム名称</b>	<b>果実収穫(袋がけ～収穫体験)</b>	
	<b>体験場所</b>	高田地区	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	季節限定	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
<b>体験内容</b>	フルーツの袋がけから収穫、選別、出荷箱詰め作業などが体験できます。自然の厳しさや恵を堪能できる体験コースです。		


10	<b>プログラム名称</b>	<b>稲作農業</b>	
	<b>体験場所</b>	八代平野	
	<b>体験人数</b>	100人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間(作業により異なる場合有り。要相談。)	
	<b>体験時期</b>	季節限定	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
<b>体験内容</b>	水稲の栽培も盛んな八代平野。広大な干拓地で、機会による農作業が行われていますが、一部はまだ人の手で農作業が続けられており、田植え、稲刈りが体験できます。		


11	<b>プログラム名称</b>	<b>茶摘み体験</b>	
	<b>体験場所</b>	泉町	
	<b>体験人数</b>	50人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	5月～7月	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
<b>体験内容</b>	山あいの澄みきった空気と、清冽な清水で育まれる茶畑が多く、「お茶どころ」として有名な泉町。段々畑を活かした茶摘み体験ができます。		

八代管内で体験できる食育活動

12	<b>プログラム名称</b>	魚のさばき方と郷土料理	
	<b>体験場所</b>	二見、日奈久地区	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間程度	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	八代特産の新鮮な「このしろ」や「太刀魚」の生魚を利用した姿寿司や、手まり寿司を作ります。地元の郷土料理の体験と味を堪能することができます。	


13	<b>プログラム名称</b>	そば打ち	
	<b>体験場所</b>	泉町など	
	<b>体験人数</b>	20人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	そば打ちは「力加減」「水温」「つなぎの割合」「その日の温度」等で、おいしさが様々に変化します。そば打ち体験と、打ったそばを堪能することができます。	

14	<b>プログラム名称</b>	手作り豆腐	
	<b>体験場所</b>	泉町、坂本町	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	小学生～中学生	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	大豆本来の風味を楽しめる手作り豆腐は、大切な伝統の食文化です。国産大豆と天然にがりで作る、豆腐づくりを体験できます。	

15	<b>プログラム名称</b>	手作り味噌	
	<b>体験場所</b>	日奈久、東陽町	
	<b>体験人数</b>	30人	
	<b>対象</b>	小学生～大人	
	<b>体験時間</b>	3時間	
	<b>体験時期</b>	通年	
	<b>体験費用</b>	3,000円	
	<b>体験内容</b>	「作る楽しみ」「待つ楽しみ」「食べる楽しみ」という3つの楽しみを持つ味噌づくり。大豆・麴などの原料を利用した味噌づくりを体験できます。	

八代管内で体験できる食育活動

13

プログラム名称	八代の郷土料理体験	
体験場所	八代市内	
体験人数	30人	
対象	小学生～大人	
体験時間	3時間程度	
体験時期	通年	
体験費用	3,000円	
体験内容	<p>●のっぺい汁づくり 八代では醤油の味付がベース。最後に片栗粉でとろみを付けた、根菜たっぷり・あつあつの汁物づくりを体験できます。</p> <p>●トマト料理 日本一、トマトの生産が盛んな八代。生食だけでなく、煮る・焼く・蒸すなど、豊富なレシピで、様々な料理体験ができます。</p> <p>●まんじゅうづくり 東陽町で採れる茗荷を使った茗荷まんじゅうや、坂本のぼたもち、いきなりだんごづくり等を体験できます。</p> <p>●生姜料理 古くから漢方薬の原料としても、その薬効を利用されていた生姜。今でも、料理はもちろん、紅茶やデザートスパイスとして利用されています。生姜の里、東陽で採れる生姜を利用した料理を体験します。</p> <p>八代で採れる作物等を利用した郷土料理を体験することが出来ます。地産地消の生きた学習ができるコースです。</p> <p>※実施料理等については、ご相談下さい。</p>	