





八代管内で体験できる食育活動


実施機関名	東陽グリーンツーリズム協会	
所在地	熊本県八代市東陽町南1051-1	
連絡先	東陽交流センターせせらぎ内 TEL:0965(65)2112 FAX:0965(65)2118 E-mail:taiken@toyo-tv.ne.jp	
休日	毎月第2水曜日	
食育に関して一言	東陽町の農家さんや食の名人さんと一緒に美味しい体験を通じて食について学びましょう。	


1	プログラム名称	たけのこ収穫体験	
	体験場所	東陽町の農家さんの竹林	
	体験人数	10組(1組 1~5名 程度)	
	対象	ご家族、一般	
	体験時間	10:00~12:00	
	体験時期	4月中旬頃	
	体験費用	1組 2000円	
	体験内容	タケノコの採り方を体験でき、20キロ入る袋に、タケノコ詰め放題です。春の味覚であるタケノコ収穫体験で、旬を感じることが出来るコースです。	


2	プログラム名称	ばんぺいゆオーナー	
	体験場所	東陽町の晩白柚農家さんの圃場	
	体験人数	20口まで(1口1本)	
	対象	ご家族、一般	
	体験時間	10:00~13:00	
	体験時期	5月~12月	
	体験費用	1本 20000円	
	体験内容	受粉から収穫まで、季節の移り変わりとは晩白柚の成長を感じながら、晩白柚作りを体験できます。	

3	プログラム名称	さつまいもオーナー	
	体験場所	東陽町の圃場	
	体験人数	20口まで(苗1口40本)	
	対象	ご家族、一般	
	体験時間	10:00~13:00	
	体験時期	6月上旬~11月	
	体験費用	1口 3000円	
	体験内容	苗の植え付けから始まり、季節の移り変わりを感じながら、サツマイモの収穫までが体験できます。	


八代管内で体験できる食育活動


4	プログラム名称	みょうがまんじゅう作り	
	体験場所	東陽交流センターせせらぎ内	
	体験人数	10名まで	
	対象	男性も女性もどうぞ	
	体験時間	10:00～12:00	
	体験時期	7月	
	体験費用	1人 1500円	
	体験内容	茗荷の巻き方など、地域で採れる茗荷を使った、茗荷まんじゅう作りが体験できます。	


5	プログラム名称	生姜菓子作り	
	体験場所	東陽交流センターせせらぎ内	
	体験人数	10名まで	
	対象	生姜を使った料理に興味のある方	
	体験時間	10:00～13:00	
	体験時期	10月	
	体験費用	10名まで	
	体験内容	東陽町特産の生姜を使った、生姜菓子の作り方を学べます。	

6	プログラム名称	生姜料理体験	
	体験場所	東陽交流センターせせらぎ内	
	体験人数	10名まで	
	対象	生姜を使った料理に興味のある方	
	体験時間	10:00～13:00	
	体験時期	10月上旬	
	体験費用	1人 2000円	
	体験内容	東陽町特産の生姜を使った料理を「食の名人」から学び、味わうことができます。	

八代管内で体験できる食育活動

7	プログラム名称	栗拾い体験	
	体験場所	東陽町の圃場	
	体験人数	20名まで	
	対象	ご家族、一般	
	体験時間	10:00～14:00	
	体験時期	9月上旬	
	体験費用	1人 3000円(昼食付。栗3kg込。)	
	体験内容	秋の味覚である栗。栗拾い体験ができ、拾った栗は3kgお持ち帰り出来ます。	

8	プログラム名称	晩白柚の砂糖漬け教室	
	体験場所	東陽交流センターせせらぎ内	
	体験人数	10名まで	
	対象	女性の方、料理に興味のある方	
	体験時間	10:00～12:00	
	体験時期	1月下旬	
	体験費用	1人 1500円	
	体験内容	皮の厚い晩白柚。その皮は、昔から砂糖漬けの菓子に加工され、食されてきました。この教室では、晩白柚の皮と金柑の砂糖漬けの作り方を学べます。	

9	プログラム名称	椎茸ほた木オーナー	
	体験場所	東陽町の山	
	体験人数	15口まで	
	対象	ご家族、一般	
	体験時間	10:00～12:00	
	体験時期	3月上旬	
	体験費用	1口 3000円	
	体験内容	自分で椎茸を作ってみませんか？菌種の植え付けから収穫までを体験できます。	