

【プログラムの内容】

▶趣意 = 【本当の野菜知ってる？野菜はどうやって作られてるの？】

子どもたちに実際に畑に行き野菜の姿を知ってもらい、収穫して、食べて、本当の野菜の味を知ってもらいます。地域の農家民宿に泊ってお宿の人とコミュニケーションをはかりながら、体験し、学んでいただきます。

【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」】

▶ゴール2（ターゲット2.4）安全な農産物の供給を通して、食に対する学びを深める。

▶ゴール15（ターゲット15.2）山間地の耕作によって自然の維持・生態系の維持に努めていることを学び、森林資源の大切さを学ぶ



開校式



農家民宿での食事風景



収穫体験



収穫したトマト

事前学習

- ▶食品ロスの現状について調べる
- ▶農産物生産者の想いを考える。

現地学習

- ▶自分が食べるものがどういった過程でできているか体験する。
- ▶農業体験で自然と共生することを学ぶ。

事後学習

- ▶食品ロスについて、家庭の中で生かすことを考える。
- ▶学校給食における廃棄についてどうすればいいか考える。
- ▶食品ロスについて、考え行動することに取り組む。

【施設で対応できること】

- ▶プログラムに関する資料を送付
- 二本松でどんなとこ、どこにあるの

★エリア情報やお世話になる
農家さんの情報はQRコードから
HPをご参照ください。
<https://marutto-towa.com/>



【施設で対応できること】

- ▶事後学習シートのフィードバック
- 収穫した野菜を何かに加工出来るかな。（例えば、ジャム等）

受入人数	10名 ~ 100名
受入可能時期（休業日）	通年（繁忙期は要相談）
受入可能時間	9時～17時
体験時間	60分～120分

対象	小学生・中学生・高校生
1人/1回 当たり料金	小学生@9,000円～10,000円(1泊3食) 中高生@10,000円～11,000円(1泊3食) 別途、昼食代は500円、体験代 1,000円
備考 (雨天対応等)	雨天の場合は、室内での作業となります。

▶問い合わせ

企業/施設名称：東和地域グリーンツーリズム協議会
担当名：熊谷千恵子
TEL：0243-46-2116
営業時間：9：00～17：00
休館日：要問合せ

