



“かんぴょう”の原料「ゆうがお」を育て大きな実を薄く削って“かんぴょう”をつくります。

兵庫県唯一のかんぴょう産地「相生市」から講師を招き栽培方法、かんぴょうづくりを学びます。また、相生市産かんぴょうを使ったかんぴょう巻や“かんぴょう”の“わた”が入った味噌汁の試食もあります。

中国産が大半を占め、国産品がほとんどない貴重な“かんぴょう”をご自分でつくってみませんか

ゆうがおの実の大きさを観察してみよう！

かんぴょうがどれだけできるの？

- 参加費 全3回分 5,000円
- 募集組数 小・中学生とそのご家族 15組
- 実施日程

	開催日時	主な体験内容(予定)
第1回	5月13日(土) 14:00~16:00	ゆうがおの育て方のお話、苗植え
第2回	7月1日(土) 14:00~16:00	生育状況観察、玉なおし
第3回	7月30日(日) 10:00~12:00	かんぴょうむき、試食

日程は気象等により変更することがあります。

○実施場所 兵庫楽農生活センター

○お申し込み 4月30日までに、電話・FAX・メールにて、代表者氏名・住所、参加人数、連絡先をご連絡ください。先着順で受付をいたします。参加可否のご連絡を5月上旬に郵送します。

兵庫楽農生活センター

Tel:078-965-2651 Fax:078-965-2653

Mail:koryu@forest-hyogo.jp

