

パン屋 小麦生活



パン屋 小麦生活は小麦栽培・製粉・パン作りまですべて自分たちで一貫して行い、神戸市西区から小麦とパンで産地地消に取り組んでいます。



公式HP Instagram

神出ドーナツ工房 KD donuts



神戸産小麦・全粒粉ドーナツ。小麦粉は国産ではなく兵庫県産・自家栽培小麦の全粒粉を100%使用。牛乳・卵も兵庫県産を使用。



Instagram

楽農市場 バスの八百屋 KANDE



神姫バスが運ぶ「産地直送便」兵庫県各地の生産者から直接受け取ったお野菜を地域のみなさまの食卓までお届けします。

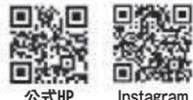


Instagram

楽農カフェ Five Country Cafe



園内や地元西区、県内各地の新鮮な農畜水産物を使用したピザ、パスタ、パフェやタルト、新鮮野菜のサラダ等が楽しめます。



公式HP Instagram

oimo stand



中井農園のさつまいものお店。干し芋、焼き芋ジェラート等がテイクアウトで楽しめます。



Instagram



oimo stand

農機レンタル



畑を耕す強い味方の管理機。1.6馬力、1.9馬力、6.2馬力。ガソリンとカセットポンベの2タイプをご用意。

楽農サポーター企画事業 寄せ植え教室



県産の彩り豊かな花苗で、素敵な寄せ植えを作ってみませんか。鉢や土などもご用意しています。原則毎月第2土曜日の9:30~開催。

楽農サポーター企画事業 木工教室



里山再生塾の間伐材を利用したオリジナルの木エクラフトづくりや忍者体験などが楽しめます。祝日、日曜日の10:00~開催。

お問い合わせ先

公益社団法人 ひょうご農林機構
兵庫楽農生活センター
TEL: 078-965-2651
FAX: 078-965-2653

開園時間 9:00 ~ 17:00
楽農市場 9:30 ~ 16:00
楽農カフェ 8:00 ~ 17:00 (土日祝) 11:00 ~ 17:00 (平日)
(楽農カフェは冬季など時期によっては営業時間を変更する場合があります)
休園日 年末年始(12/29~1/3)、毎週水曜(祝日の場合翌日)
楽農市場・楽農カフェは年末年始(12/29~1/3)以外水曜も開店

アクセス方法

- 車をご利用の場合
 - ・玉津ICより国道175号を北へ20分
 - ・三木小野ICより国道175号を南へ20分
- バスをご利用の場合
 - ・JR明石駅から神姫バス(三木社方面行き)を利用し、「老ノ口」で下車、徒歩15分
 - ・地下鉄西神中央駅から神姫バス(三木行き)を利用し、「老ノ口」で下車、徒歩15分



楽農生活センター



兵庫楽農生活センター

体験イベント情報

Experience Event Information

2025
8月/9月

8月

体験番号	実施日	体験名
29	2日	里山再生塾
30	2日	そば打ち体験
31	2日	米粉のさつまいもクッキー作り
32	11日	石窯で旬の野菜ピザ作り体験
33	16日	そば打ち体験
34	24日	いちじくジャムを作ろう

9月

体験番号	実施日	体験名
35	6日	里山再生塾
36	6日	そば打ち体験
37	11日	楽農生活あおぞらヨガ
38	13日	米粉のさつまいもクッキー作り
39	14日	神出産ぶどうジャム作り
40	15日	焚き火を囲んで棒卷パン作り
41	20日	そば打ち体験

里山再生塾

里山の環境を守り、生物多様性を保護する
里山再生塾に参加しませんか。

体験料/無料

場所/里山エリア入口(おずま屋周辺)

持ち物/手拭タオル、弁当、飲み物、軍手、雨具、
防虫スプレー、かゆみ止め、長袖・長ズボン、帽子、長靴
備考/蚊・蜂に注意! 香りの強いものは避け(香水等)
白い服装でお越しください

29 日時/8月2日(土) 9:30~13:30

定員/15名 ※対象年齢:小学校高学年~(機械を使って作業がある為)

内容/里山整備(下草刈り)、里山散策(自然観察)、
ランチタイム

35 日時/9月6日(土) 9:30~13:30

定員/15名 ※対象年齢:小学校高学年~(機械を使って作業がある為)

内容/里山整備(下草刈り・遊歩道)、里山散策、
ランチタイム

米粉のさつまいも クッキー作り



定員/16口

内容/中井農園のお芋を使ってアレルギーのお子さまも
安心して食べられるクッキーを楽しく作ります

体験料/1,800円/口

場所/加工施設棟体験実習室

持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

31 日時/8月2日(土)

時間/14:00~16:00

38 日時/9月13日(土)

時間/10:00~12:00

楽農生活

あおぞらヨガ

37

日時/9月11日(日)

時間/10:30~12:00

定員/15名

内容/芝生広場で自然を感じながらヨガを行い、
心も体もリフレッシュしましょう
旬の野菜のお話付き(季節や天候次第では室内開催)

体験料/1,000円

場所/芝生広場、管理研修棟内研修室

持ち物/ヨガマット(レジャーシート、バスタオル可)、タオル、
飲み物、動きやすい服装

備考/希望者には有料で「5cc特製ランチボックス」の注文を
承ります(事前予約制)

石窯で旬の 野菜ピザ作り体験



32 [雨天中止]

日時/8月11日(日)

時間/10:00~13:30 ※体験時間 約30分

定員/32口

内容/旬の野菜をトッピングしたピザを作り、
石窯で焼き立てのピザをご試食していただきます

体験料/1,500円/口

場所/加工施設棟ピザ窯

持ち物/エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

そば打ち体験

30 33

36 41

日時/8月2日(土)・16日(土)

9月6日(土)・20日(土)

時間/10:00~12:00

定員/14口

内容/一人一鉢のそば打ちをします

体験料/初級3,300円/口、中級4,000円/口

場所/加工施設棟体験実習室

持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、
持ち帰り容器(一口で約5人前のそばが出来上がります)

いちじくジャムを作ろう

34

日時/8月24日(日)

時間/13:00~15:00

定員/16口

内容/食不老長寿の果物とも呼ばれている
旬の神出産いちじくで、ジャムを作って味わいましょう

体験料/1,800円/口

場所/加工施設棟体験実習室

持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、
持ち帰り容器(300cc程度)

神出産 ぶどうジャム作り

39

日時/9月14日(日)

時間/13:00~15:00

定員/16口

内容/抗酸化作用を持つポリフェノール等が含まれる
旬の神出産ぶどうでジャムを作って味わいましょう

体験料/1,800円/口

場所/加工施設棟体験実習室

持ち物/エプロン、三角巾、手拭タオル、マスク、持ち帰り容器

焚き火を囲んで 棒卷パン作り

40

日時/9月15日(月)

時間/10:00~12:30 ※体験時間 約30分

定員/32口

内容/パン生地を棒に巻きつけて焚き火で焼いてみよう!
アウトドアなパンに、はちみつシロップをつけて
食べます

体験料/700円/口(2本/1口)

場所/加工施設棟体験実習室

持ち物/マスク、エプロン、三角巾、手拭タオル、持ち帰り容器

しいたけ収穫体験

期間/通年

日時/毎日開催 11:30~13:00
(最終受付 11:50)

体験料/量り売り 250円/100g
(大人1人200g以上の収穫を3割以上もたらすと
300gピッタリで無料となります(※要換算))

場所/きのこ館

持ち物/持ち帰り用の袋

備考/有料で園床の持ち帰り可

お申込 #当日予約なしでも可

とうもろこしの収穫体験

期間/~8月中旬

日時/土日祝開催

10:10~10:20受付 10:30開始

体験料/1名:1,000円/3本及種

お申込 予約日の10日前受付開始

① 芦田農園HP(<http://ashidafarm.online/>)よりネット予約

② 電話予約(070-8481-4061)

※木曜日 12:00~12:00のみ

第9回 楽農川柳コンテスト
楽農生活賞
「夏野菜 レシピノートに友想う」
稲井 倫子様
「手と手と手 地域が生んだ 特産物」
松岡 留名様
「楽しみは 野菜に聞いて もらう愚痴」
田仲 巧典様



体験参加のご案内

お申込み方法は、3種類(電話申込不可)

① QRコードからHPへアクセス

② FAXまたは郵送

③ 窓口

※お名前・住所・連絡先・体験番号・申込み口数をお知らせください。



- 申込受付は先着順、特に断りのない限り、開催日7日前の17時までにお申し込みください。
- キャンセルは、特に断りのない限り、開催日2日前の17時(時間厳守)までをお願いします。
- 申し込み後、「受付完了」の連絡をしますので、連絡がない場合はお問い合わせください。
- 体験口数は選べます。体験料は消費税込額で、当日会場にてお支払いください。
- 参加人数が少ない場合等により、中止する場合があります。(その際は連絡します)
- 開始時刻に始められるよう、10分前にはお越しください。(時間厳守)
- 団体様向けの研修や体験も可能ですので、詳しくお問い合わせください。