



農家より稲刈り指導



家族協力して稲刈り



コンバインの実演



“親子一体”となり作業を進めます



刈り終わった田んぼで炊き立てご飯



秋の味覚 さつまいも掘り

⑤紀の川市で「食と農」の体験ツアー ～辻調理師専門学校～（11月9日・10日）

参加者：9日 53名、10日 66名

概要：食べる楽しさを伝える調理人を目指す辻調理師専門学校の秋の校外学習として受入。

13クラスあるうち、4クラスが当地を訪れ一日「食」と「農」を満喫した。

内容：地域ブランド紀の川柿収穫、野菜の作業体験（辛み大根、ブロッコリー）、農産物流通センター見学、食育の話



農産物流通センター説明



センター内を歩いて見学



収穫までの農作業の説明



ブランド 紀の川柿収穫



野菜の収穫



昼食にはサラダバー

⑥紀の川市で「食と農」の体験ツアー ～武庫川女子大学～（11月16日）

参加者：20名

概要：食育プログラムを自ら作れる教師の育成に主眼を置く武庫川女子大学とのコラボ企画。

内容：富有柿の収穫、野菜の作業体験（辛み大根、ブロッコリー）、農産物流通センター見学、食育の話



柿農家の想いを伝える



畑で皮ごとかぶりつく



流通の現状を学ぶ



『食育の現場』を見学



野菜の収穫



食育・都市農村交流について説明

⑦親子みかん収穫体験ツアー ～JR 西日本本社～（11月21日）

参加者：19名

概要：JR 西日本本社との連携により、初めて企画した体験ツアー。JR 西日本発行の子育て世代向け無料雑誌「とことことん」で募集。

内容：みかんの収穫、野菜の作業体験（辛み大根、ほうれん草）、農産物流通センター見学、食育の話



親子で流通のお勉強



食育クイズで楽しく学ぼう



みかんの収穫



JR 西日本発行「とことことん」



紙面には紀の里のかんきつ特集ページ及びツアーの募集