

利用案内（要予約）

■利用料金

利用区分（食農体験センター内）			単位	金額
コミュニティ室				830 円
農産加工 体験室 （一人あたり）	町内居住者	児童・生徒	1 時間	50 円
		学生・一般		100 円
	町外居住者 （3月31日ま で町民のみ）	児童・生徒		80 円
		学生・一般		160 円

■予約先 町民菜園パーク（☎ 44-4446）平日午前
9 時～午後 4 時、休館日：毎週水曜・年末年始など
利用日の 3 日前までに電話で予約してください。

《参考》米粉パンのレシピ

■材料（36 個分）

白米	1kg
グルテン	200g
バター	80g
塩	20g
砂糖	80g
ドライイースト	25g
つや出し用卵	適量
水	750g
その他：あん、ジャムなど	

■所要時間 3 時間

■料金目安

利用料金	300 円
グルテン	280 円
他材料	約 500 円
合計	1080 円

※グルテン以外の材料・
オープンシートは持参し
てください。



Interview ～日頃から農産加工体験室を利用している皆さんに聞きました～



家で採れた野菜の
真空パックにもおススメ

前川 幸恵さん

＝藤巻＝

母がよく農産加工体験室を利用していたので、母の手伝いで来るうちに自分も利用するようになりました。ここではよく米粉パンとピザを作っています。農産加工体験室では、米を製粉してその場でパンを作ることができるので便利です。また、野菜などを真空パックにする機械もあるので、家庭で採れた野菜などを保存したいときにも便利です。



みんなで楽しく調理して
作ったものを分け合える

高橋 要子さん

＝細野＝

菜園パークが出来た時から利用しています。パンやピザ、きりせんしょ、シフォンケーキ、味噌なども作っています。農産加工体験室は、調理器具が何でも揃っていて家の台所よりも広いので使いやすいです。ここに来ると色々なものが作れるのは魅力の一つですが、おいしいものをみんなで作って分け合えるのが楽しく、ストレス解消にもなります。



安全に楽しく調理できる
ようにサポートします

千葉 恵子さん

＝谷地下＝

（町民菜園パーク加工指導員）

シルバー人材センターから加工指導員として派遣されており、調理機器の使い方などを教えています。農産加工体験室と聞くと味噌や豆腐作りに利用するイメージがあると思いますが、家庭にはない大きな調理器具もあるので、パンやお菓子作りなど、若い人にもおススメです。みんなが楽しく利用できるようお待ちしております。

特集 「町民菜園パーク農産加工体験室」 利用のススメ

菜園パークで
楽しく調理しませんか

「食（消費者）」と「農（生産者）」の交流の場として整備した金ケ崎町民菜園パーク。備え付けの農機具や道具を使って、気軽に家庭菜園を楽しむことができる 25 m×60 区画の「町民菜園」、家庭菜園で収穫した野菜などを利用して乾燥野菜、豆腐、味噌、ジュース、ジャム、パン、米粉ピザ、アイスクリームなどの加工体験ができる「農産加工体験室（定員 20 人）」があり、町民に親しまれています。

▼豊富な調理機器
農産加工室には、スチーマー、オーブン、アイスクリーム機、真空パックを作るための専用機械などがあり、自宅で調理をしたいけれど場所や機器がない人、みななどお菓子作りを楽しみたい人などへおススメです。

▼一部材料は販売しています
豆腐作りに必要な「にがり」やピザ作りに必要な「グルテン」など一部の材料は菜園パークで販売しています。

▼感染対策のため利用制限
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、3 月 31 日まで、原則、町内団体・町民のみの利用に制限しております。今後の利用制限等は町ホームページや町民菜園パークに問い合わせ確認ください。

▼加工指導員がサポート

農産加工体験室を利用するためには、3 日前までに予約が必要です。利用する当日には、菜園パークの加工指導員が、調理機器の使い方などを教えてくれるので、安全・安心に調理を楽しむことができます。