

2015年体験型ワークショップ②(主催 一般社団法人エコ食品健究会・自然栽培春菊のシンプル・ベジ) ポップコーン塩味の原料を全て栽培し作って食べる&実工場見学



ポップコーンを12月に参加者皆で調理して食べることをゴールにするワークショップです。ポップコーンを作るためには原料のトウモロコシ、油、塩、調理火が必要です。これらを自前で調達する過程を体験することで、如何にして自分の口に届くのかを学習することが可能です。また実際のポップコーン工場を見学し、工場の方の話に耳を傾けることで『食』の現代の課題を覗き見ることが可能です。



- * 落花生にアレルギーがある方は御申込時にお申し付けください(別途御案内有)
- * 油分を取り出す際にヘキサン等の化学物質は本ワークショップ等では使いません
- * 2回目以降の開催日は未定です。参加者と可能な限り調整して決めたいですね

開催回数	開催予定日	開催時間	主な内容	開催場所	参加費
第1回	4月18日(土)	10時~16時	トウモロコシや落花生の種蒔き体験	シンプル・ベジ畑	大人1人 15,000円 * 子供1人迄無料 * 子供2人目から1人につき3,000円加算 * 第2回目以降の各回全て農作物のお土産付きです。 * ポテトチップスWSと同時に申し込めば合計より大人1人3000円割引有ります
第2回	7月18日(土)	10時~17時	赤穂の海水を使った天日塩作り体験	廃校 牧郷小学校 シンプル・ベジ教室	
第3回	7月19日(日)	14時~17時	トウモロコシ収穫体験	シンプル・ベジ畑	
第4回	10月24日(土)	13時~16時	落花生収穫体験	シンプル・ベジ畑	
第5回	12月5日(土)	10時~16時	落花生油作り体験とポップコーン作り	廃校 牧郷小学校 シンプル・ベジ教室	
番外編	1月23日(土)	13時~16時	工場見学	ポップコーン工場	希望者別途募り実施

【お問い合わせ先・お申込みは全てメールでお願いします/御申し込んだ方にお振込み情報のメールを返信します】

mail otoiawase@eco-health-food-lab.org 一般社団法人エコ食品健究会 wsボランティア受付担当 関根宛て
ホームページ(ホームページのお問い合わせページから御申込やお問合せも可能です): <http://ecoken-workshop.jimdo.com/>

先着20家族