味わう（あじわう） 調理体験

旬の野菜をおいしく食べよう！

グリーンファームで採れた野菜などを使って、料理やお菓子、パンづくりを行います。そのほか、郷土料理や黒豚を使ったウインナーづくりなどもあります。

黒豚ウインナーづくり

黒豚ウインナーづくりは大人気のプログラムのひとつです。
基本の味付けにお好みのスパイスを加えてよくこねてから、ウインナーマシンで羊腸に肉をつめてウインナーを作ります。

体験時間 90分
体験時期 体験プログラム内
対　象 どなたでも（小学生未満は要保護者同伴）

❶肉をこねる

❷ウインナーマシンをセットする

❸羊腸に肉をつめる

❹形を作り、オーブンで焼く

❺黒豚のあらびき肉がジューシーな仕上がりに。オリジナルドレッシングで味わう新鮮採れたて野菜といっしょに召し上がれ!!

野菜パンづくり

季節の野菜を練り込んだパン生地を「こねる、のばす、たたく」を繰り返し、もっちりとしたパンに仕上げます。
自分で作ったパンは、味も形も最高です。

体験時間 120分　体験時期 体験プログラム内
対　象 どなたでも（小学生未満は要保護者同伴）

春 さくらメロンパン

夏 とまとパン

秋 サツマイモのねじりパン

冬 リースパン（上）シュトーレン（下）

じゃがいものフォカッチャ

カボチャのシナモンロール

❶一次発酵

❷成形して二次発酵

❸できあがり！

生地をこねて、一次発酵からじっくり作る手ごねパン（約120分）のほか、成形から行う時短コース（約90分）もあります。

みそづくり

鹿児島は、麦こうじに大豆と塩を混ぜ合わせた麦みそが主流。
ときにはたっぷり時間を使って、じっくり体験してみるのもいいですね。

体験時間 90分　体験時期 体験プログラム内
対　象 どなたでも（小学生未満は要保護者同伴）

1日目 ①麦を蒸して種こうじを混ぜる ②大豆を蒸して塩を加える → 2日目 麦こうじと大豆を混ぜ合わせる
※どちらか一日のみの体験も可能です

そば打ち体験

地元の喜入町農産加工組合などを講師に招き、本格的なそば打ちが体験できます。

体験時間 120分　体験時期 体験プログラム内　対 象 どなたでも（小学生以下は要保護者同伴）

季節の体験プログラム

季節の野菜や鹿児島の特産品を使った料理やお菓子づくりを行います。

体験時間 60～120分
体験時期 体験プログラム内
対　象 どなたでも（小学生未満は要保護者同伴）

郷土菓子・団子づくり

園内に自生するよもぎやかからん葉、桜の花の塩漬けなど、四季折々の食材を使います。

さくら餅

ねったぼ

あくまき

かからん団子

よもぎ団子

彩りかしわもち

季節の野菜を味わう

春

春野菜のクリームパスタ

お茶クリーム大福

菜の花ケーキ寿司

さくらシュークリーム

夏

パエリア

かぼちゃのブッセ

鶏飯

野菜アイス

通年 黒豚バーガー

秋

ハロウィンロールケーキ

秋ナスのミートグラタン

スイートポテトタルト

つきあげうどん

冬

野菜ごろごろミートローフ

七草がゆ

黒豚肉まん

ブッシュドノエル風ロールケーキ