

現地のご案内
アクセス

本州のほぼ中央



鷹山ファミリー牧場

〒386-0601 長野県小県郡長和町大門鷹山
TEL 0268-69-0550 FAX 0268-69-0570
info@famiboku.jp

<http://www.famiboku.jp/>

HAWK HILL FARM TAKAYAMA FAMILY

第39回 日本農業賞優秀賞受賞

全国中央酪農会議 鷹山ファミリー牧場
酪農教育ファーム

職業体験学習

団体様用
体験学習編

実施要領

ファミリー牧場体験学習35年目のカタチ
「命・食育・職育・環境」学習

食育

命のいち

職育

環境

「私達の食べているものは、感情ある動物からとれている」、苗を植えるときには「これは命です。生きるか枯れるかは植え方次第です」、農業・酪農体験で“命の大切さ”を伝えるために添える言葉。

学生さんは授業の一環で来るのだから、楽しいだけではなく、現場で見て・聞いて・体験して、何かを得てほしい。命の大切さ、みんなで働くことへの意識、農業・農村のもつ役割と食に対する感謝、「私たちは命をいただいて生きていられる。だから自分の命、皆の命を大切にしなければならない」、これらを伝えるのが現場が取り組む「命の教育」です。

実施回数ナンバー1
人気ナンバー2
支配人おすすめメニュー

体験ランチ

<学校団体専用>

基本セット

- ◆ 乳搾り体験
- ◆ ソーセージ作り体験
- ◆ バター作り体験

オプション体験

- ◆ トラクター乗車体験
- ◆ 四輪バギー体験
- ◆ 魚つかみどり体験
- ◆ 乗馬体験

★オプション体験の中から1種目以上お選びください。

ランチ

- ◆ 牧場パン・ジャガイモ

乳搾り体験とセットになっている牛乳と手づくりソーセージ・バターを、牧場手作りパン・ジャガイモといっしょにお召し上がりください。

(ジャム・ケチャップ付)

※ジャガイモは時期により産地が異なります。

鷹山ファミリー牧場の生活体験学習とランチがセットになったおすすめプラン!!



基本セット

40分~

乳搾り体験



75分

ソーセージづくり体験



40分

バター作り体験

体験学習で自分たちが作ったものの試食を兼ねて食事をとることが出来るため、時間的なロスが少なくなり、一日の旅行行程を有効にお使いいただくことが出来ます。



自分にご褒美ランチ!

オプション体験

★オプション体験の中から1種目以上お選びください。



トラクター乗車体験

40分~



四輪バギー体験

40分~



魚つかみどり体験

40分~



乗馬体験

40分~

ファミリー牧場の体験学習をたっぷりとお楽しみいただけるランチプランです。

乳搾り体験・ソーセージづくり体験・バター作り体験の人気種目をベースに、その他の種目を1種類以上組み合わせさせていただきます。自身で作ったソーセージ・バター、パン、ほくほくに蒸したじゃがいも、そして搾りたての牛乳を、あわせてお召し上がりいただけます。(その他ケチャップとジャムがつきます)

ウイナーハウスにて1テーブル6名掛け45テーブル270名まで収容できますが、人数によりミルクハウスを使用することもできます。

午前・午後の両プランがございます。体験とランチで5時間30分~(40名の場合)をご計画ください。

●所要時間

食事時間を含み

オプション1種目 ⇒ 約5時間30分

オプション2種目 ⇒ 約6時間

スモークチーズづくりをオプションに入れる場合は20分プラスとなります。

★実施人数や種目数により所要時間が変わります。

※体験ランチは乳搾り・ソーセージ・バター作り体験を含む4種目以上体験をする場合に成立します。3種目以下の場合、料金が変わりますのでご注意ください。

●モデルプラン

5体験コース (所要時間5時間30分~)

基本セット	オプション	ランチ
乳搾り ソーセージ作り バター作り	トラクター乗車 四輪バギー	パン&ジャガイモ

5種目/午前プラン (所要時間=6時間/自由時間あり)

	1,2組	3,4組	5,6組	7,8組
9:00~9:10	全体説明 お手洗い			
9:10~9:50	トラクター	乳搾り	バギー	自由(売店・お土産)
9:50~10:30	乳搾り	バギー	自由(売店・お土産)	トラクター
10:30~11:10	バギー	自由(売店・お土産)	トラクター	乳搾り
11:10~11:50	自由(売店・お土産)	トラクター	乳搾り	バギー
11:50~12:35	ソーセージ作り			
12:35~13:15	バター作り			
13:15~13:45	ランチタイム			
13:45~14:15	片づけ			
14:15~14:30	お手洗い			
15:00	出発			

★午前プランの場合、最初に外の体験を済ませてから全員で室内の体験に入ります。

5種目/午後プラン (所要時間=5時間30分/自由時間あり)

	1,2組	3,4組	5,6組	7,8組
11:30~11:40	全体説明 お手洗い			
11:40~12:35	ソーセージ作り			
12:35~13:15	バター作り			
13:15~13:45	ランチタイム			
13:45~14:05	片づけ			
14:05~14:45	トラクター	乳搾り	バギー	自由(売店・お土産)
14:45~15:25	乳搾り	バギー	自由(売店・お土産)	トラクター
15:25~16:15	バギー	自由(売店・お土産)	トラクター	乳搾り
16:15~16:45	自由(売店・お土産)	トラクター	乳搾り	バギー
16:45~17:00	お手洗い			
17:00	出発			

★午後プランでは、室内の体験とランチをとり、それ以外の体験に入ります。

★上記プランは、いずれも250人前後の学校のプランです。150人前後の学校は上記より20~30分短縮が可能です。時間についてはご相談ください。

★上記プラン以外にも、種目の組み合わせやクラス数などに合わせて行動表をおつくりいたしますのでご相談下さい。

★実施人数により所要時間に若干の時間差があります。

ファミリー牧場が過去30年進めてきました体験学習・総合学習を、「食」を中心に、より具体的な形にまとめました。食料を生産する(食農)、食料を通じて学ぶ(食育)、食料の生産環境、流通環境(食環)。3つのテーマに沿ってそれぞれの作業を実際に行うことにより、「命をいただく」という学習をしていただけます。

鷹山ファミリー牧場、体験学習35年目のカタチ

食育 職育 環境

ダッチオープン

Aコース 5時間～
Bコース 6時間～

●実施方法
【食材調達役割分担】

Aコース
各班ごと体験の中で食材調達
ソーセージづくり 全員
バターづくり 2名
魚つかみどり 2名
乳搾り 2名

Bコース
全員が体験の中で食材調達
ソーセージづくり、バターづくり、魚つかみどり、乳搾り

【ダッチオープン役割分担 1カマド(6名班×2)】
A・Bコース共通

1. 班長 1名
2. カマド・薪係 1~2名
3. 炊飯係 ●名
4. 調理係 2名
5. 道具係 1名
6. エコ係 1名

【Aコース】チームで食材調達

時間	クラス・班	1組	2組	3組
9:00~9:15		全体説明 お手洗い		
9:15~10:00		ソーセージ作り		
10:00~10:45		魚つかみどり	乳搾り	バター作り
10:45~11:45		調理		
~12:45		食事		
~13:45		片付け		
~14:00		お手洗い		
14:00~		出発		

【Bコース】全員が体験しながら食材調達

時間	クラス・班	1組	2組	3組
9:00~9:15		全体説明 お手洗い		
9:15~10:00		ソーセージ作り		
10:00~10:40		バター作り		
10:40~11:20		魚つかみどり	トラクター	乳搾り
11:20~12:00		乳搾り	魚つかみどり	トラクター
12:00~12:40		トラクター	乳搾り	魚つかみどり
~13:40		調理		
~14:40		食事		
~14:25		片付け		
~15:00		お手洗い		
15:00~		出発		

Aコース
チームで食材調達

ダッチオープン
ソーセージづくり
バターづくり
魚つかみどり
乳搾り

Bコース
全員が体験しながら
食材調達

ダッチオープン
ソーセージづくり
バターづくり
魚つかみどり
乳搾り

- 収容人数 35名~250名
- 班人数1カマド12名 (1班5~6名構成の場合、2班合同)
- 昼食メニューダッチオープンによるミルクポトフ・鱈の塩焼き・ごはん
- 内容
各体験(乳しぼり・魚つかみどり・バターづくり・ソーセージ作り)で集めた食材と人参・玉ネギ・じゃがいもを使い『ミルクポトフ』を作ります。魚のつかみ取りで獲った魚は、カマドで焼きます。
ご飯は牧場で炊くか、飯ごうを使い自分達で炊くかをお選びいただけます。
- 用具(1班:1カマド/12名)の場合
【用具】カマド・薪(必要量)・飯ごう(4名に1)・ダッチオープン2・まな板2・包丁2・おたま2・皮むき1・水差し1
【食器】皿1・スプーン1・コップ1・各1人分
【食料】玉ネギ・ジャガイモ・人参・米1人合
- ご持参品
【必ずお持ちいただくもの】軍手(上記内容においてはその他特に必要なものはありません)
【あると便利なもの】雨具(カッパ)・敷物(椅子はありません)・帽子(日よけ)
- その他
上記基本内容以外の内容変更、実地要領の変更、器材・食材等の追加または手配については別途料金を頂戴いたします。

この冊子のご案内~目次

Contents

実績 No.1 人気 No.2
生活体験学習とランチがセットになったおすすめプラン!!
食育 体験ランチ [学校団体専用種目] 5時間30分~
★基本セット+オプション体験(トラクター乗車)の料金です。

人気 No.1 実績 No.2
鷹山ファミリー牧場、体験学習35年目のカタチ!
食育 職育 環境 ダッチオープン 5時間~
Aコース(チームで食材調達)
Bコース(全員が食材調達を体験)
ミニソフト オトクに追加オプション

この冊子のご案内 目次 Contents <このページ>

体験学習種目のご案内

6 農業生産総合実習
畑作コース <60名様以上> 半日
植付主体プラン体 2時間
環境 畜産コース 半日
野菜送料 実費 講話追加費用 50名以上有料

8 屋外体験
食育 ●乳搾り(牛乳付) 40分~
●魚つかみどり(焼上一尾付) 40分~
●トラクター乗車 40分~
●スモークチーズ作り(燻製) 60分~
●コロコロまきはアイスクリーム作り体験 60分~
●野鳥倶楽部(バードコール作り) 40分~

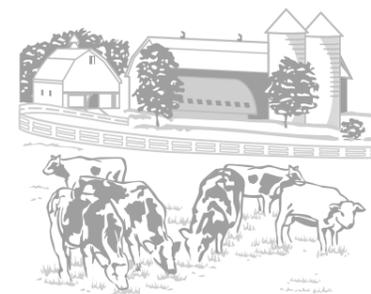
環境 ●乗馬(体験コース) 40分~
●四輪バギー(コース1周) 40分~
[小学校高学年以上対象]
●野菜収穫体験[学校団体専用種目]
7月下旬~8月下旬 収穫野菜による
雨天実施不可

屋内体験
食育 ●バター作り 40分
●ソーセージ作り(3名/グループ) 75分 試食込
●チーズ・ヨーグルト作り体験 55分
●ねるねるミルクジャムづくり体験 40分

キャンセル(取り消し)について

お客様のご都合でご予約をお取り消しになる場合は、下記の料率にて取り消し料を申し受けさせていただきます。

	当日	1日前	2日前	3日前
【お食事】	100%	70%	50%	0%
ソーセージ・チーズヨーグルト・スモークチーズ・バター【体験】	100%	60%	0%	
上記以外【体験】	100%	0%		



お食事のご案内

12 牧場LUNCH
●飯盒炊さん ミニソフト オトクに追加オプション 3時間20分
●飯盒炊さんバーベキュー ミニソフト オトクに追加オプション
食育 Aコース 3時間20分
Bコース(小学生限定)
★飯盒炊さんはカマド1ヶに対し8名以上のグループにて実施いたします。7名以下の場合上記料金の2割増となります。
●屋内バーベキュー 1時間
●屋外バーベキュー ミニソフト オトクに追加オプション
<小学生限定プラン> ミニソフト オトクに追加オプション
●カレーライス
●ソフトクリーム
ミニソフト オトクに追加オプション
“ミニ”ソフトクリームを特別価格で追加可能です

体験学習のご案内

14 理念
体験で知る食と命 / 食育・職育・環境
農業総合実習を主軸に
16 体験学習の組立
体験学習団体規準、体験学習のご計画にあたって、スケジュール、雨天プラン、安全対策など

施設のご案内

18 場内マップ
19 売店のご案内
20 アクセス

【団体用<1人分料金> ※消費税を含みます】

- 各種目は時期や天候により実施できない場合がございます。
- 上記料金の適用は団体適用基準によります。
- 消費税の変更等により料金が変わる場合がございます。

農業生産総合実習

環境

●畑作実習コース

通常プラン 半日
植付主体プラン 2時間

期間◆5月中旬～10月中旬

レタス、玉ねぎなどの畑作自習を行います。

※実習を行う時期により作付けする作物は牧場で決めさせていただきます。

●実施人数 60名以上
人数が多い場合はローテーションします。

●送料(別途)について
実習で植付した野菜を牧場スタッフが収穫し、お送りします。
※別途送料を申し受けます

●畜産/畑作実習コース共通

●ご用意いただく物
雨具(カッパ)・タオル(2枚)・帽子手袋(軍手・ゴム手袋)・ビニール袋(大きめのもの2枚)・よごれてもいい服装・長靴

●その他
昼食 バーベキュー等(別料金)

※農業や酪農、自然の事前学習や、ホテルでの講話も可能です。
実習の時期により作業の内容や作物の種類が変化するため、事前に十分な打ち合わせの上で要望と現実を照らし合わせながらプランを作成してまいりたいと思います。実施にあたってのご不明な点やご要望などがございましたらお気軽にお問い合わせください。



●畜産実習コース

半日

期間◆5月上旬～10月下旬

酪農、山羊、小動物、馬等の飼育管理全般を行います。

乳搾り体験
牛ブラッシング実習
牛舎作業

小動物飼育管理
●実施人数 30～120名程度
人数が多い場合、各種目をローテーションします。時期により人数、作業内容が変わります。体験の人数等はお相談ください。

環境



マルチ張り



牛ブラッシング



野菜植付作業



牛舎作業



乳搾り体験

●畜産・畑作・実習コースモデルプラン

1日コース

時間	クラス	1	2	3	4	5	6
9:00～9:15		全体説明					
9:15～9:55		牛ブラッシング実習	乳搾り体験	牛舎作業・小動物	野菜 畑作業		
9:55～10:35		牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習	乳搾り体験	班ごと作業		
10:35～11:20		乳搾り体験	牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習	班ごと作業		
11:20～12:30		昼食 (BBQ又は弁当)					
12:30～13:10		野菜 畑作業		牛ブラッシング実習	乳搾り体験	牛舎作業・小動物	
13:10～13:50		班ごと作業		牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習	乳搾り体験	
13:50～14:30		班ごと作業		乳搾り体験	牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習	
14:30～15:00		片づけ 手洗い					
～15:15		野菜 畑作業					

※実習時の乳搾り体験には牛乳は付きません。

●野菜総合実習モデルプラン

半日コース
【昼食有】

時間	クラス	1	2	3	4	5	6
9:00～9:30		準備・全体説明					
9:30～10:30		マルチ張り					
10:30～11:45		マルチ穴あけ・植付					
11:45～12:00		手洗い					
12:00～13:00		昼食 (BBQ又は弁当)					

●実習体験のながれ

事前学習

作物の作り方、鷹山の野菜資料配布

実習本番

半日

野菜収穫と発送・事後学習

(学校にて講演=希望制)
特に事後学習により生徒達の野菜や食べ物に対する見方、また酪農業に対する見方に変化が現れます。子どもたちの個性溢れる質問等が多く出されます。その場だけではない総合的な学習に是非ご利用ください。



●畜産総合実習モデルプラン

半日コース
【昼食有】

時間	クラス	1	2	3
9:00～9:15		全体説明		
9:15～9:55		牛ブラッシング実習	乳搾り体験	牛舎作業・小動物
9:55～10:35		牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習	乳搾り体験
10:35～11:20		乳搾り体験	牛舎作業・小動物	牛ブラッシング実習
11:20～12:30		昼食 (BBQ又は弁当)		
～12:30		出発		

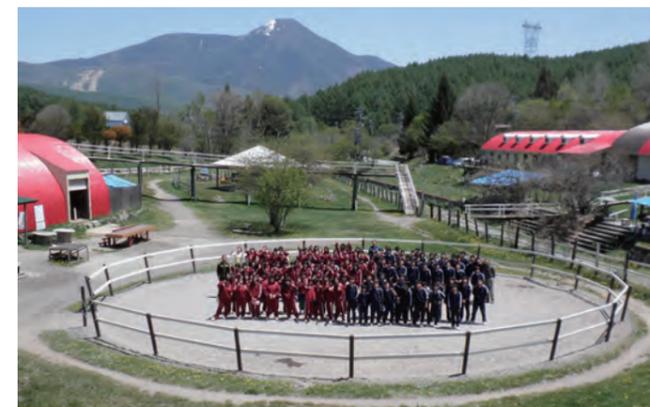
※実習時の乳搾り体験には牛乳は付きません。

●酪農実習と体験学習コース

半日コース

時間	クラス	1 (1,2)	2 (3,4)	3 (5,6)
15分		全体説明		
40分		牛ブラッシング実習	牛舎作業・小動物	乳搾り体験
40分		乳搾り体験	牛ブラッシング実習	牛舎作業・小動物
40分		牛舎作業・小動物	乳搾り体験	牛ブラッシング実習
40分		バター作りと試食		

※実習時の乳搾り体験には牛乳は付きません。



屋外体験

屋外種目はクラスまたは40名が基本単位となり、その際の所要時間は1回約30分です。クラス数や体験数の関係により2クラス単位で実施する場合がございます。その際所要時間は1回40～45分をお見積もりください。

環境 トラクター乗車

40分～

なじみの薄いトラクターがどのような作業ができるのかを学び、籠に乗り牧場敷地内の畑（高原野菜団地）の様子や景色を眺めながら乗車体験をします。

大きな音や揺れの中での乗車体験は反響も絶大です。

- 実施人数 30名～（15～20名/台）
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 牧場内トラクターコース
- 所要時間 40分（40名）～
- 開催時期 4月上旬～11月下旬



学習のねらい

私たちの命をつなぐために必要である野菜を作るときに使うトラクターに乗車し、農業の現場、農業の機械化～環境について学びます。

学習の効果

日頃食べている野菜がどのように栽培され、どのように出荷され、どのように食卓に届くか、また農業、野菜への関心を育みます。



環境 スモークチーズ作り

60分～



この体験では、特別な用具を使用するのではなく、身近にある段ボール箱や割り箸を利用した自家製の薫製箱でスモークチーズ作りを体験します（1人1箱）。できあがったスモークチーズは手づくりのお土産としてお持ち帰りできます（薫製箱もお持ち帰りできます）。インストラクターの指導により初めての方でも簡単においしいスモークチーズを作ることができます。

- 実施人数 40名（または1クラス）～300名（一斉実施）
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 スモーク工房、第1・第2 飯盒場
- 所要時間 60～90分
作業30分、燻煙30～60分
燻煙中は、他の体験可能
- 開催時期 4月上旬～11月下旬

※本体験は一日に2団体様まで（午前、午後各一回）となります。

学習のねらい

石器時代から、食品の保存加工として燻製は行われてきました。我々人類の命をつないできた食品の保存、また乳製品加工について学びます。

学習の効果

食品の保存の方法について関心を育みます。安全な保存法、食品添加物について、また、乳製品、乳製品加工と、それら全般に関わる職業への興味を育みます。



～バードコール作り～

環境 野鳥倶楽部

40分～

大自然の山や木々に囲まれて風や香りを感じながら野鳥のミニチュアのついた、旅行の大切な思い出として、また手作りのお土産としても最高の本格的なバードコール作りを体験します。

木製の台座にあいている穴に金属ネジをねじ込む際にでる音が次第に柔らかな鳥の鳴き声のようにかかります。バードコールとして使用しないときは置物として飾ることもできます。広場または屋内にて実施します。

- 実施人数 30～400名
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 ウィンナーハウス
ミルクハウス
屋外
- 所要時間 40分
- 開催時期 4月上旬～11月下旬

学習のねらい

森の中の小さな命、野鳥と会話ができる（かもしれない！）バードコールを作りながら、自然や環境、野生生物について学びます。

学習の効果

野鳥や野生生物と環境、またそれらと農業や酪農への影響についての関心を育みます。



食育 乳搾り

40分～

乳牛や酪農についての学習の後、一人一人交代で手搾りによる乳搾りを体験します。

牛は非常にデリケートな動物で飼育管理が難しいため直接触れることのできる牧場は少なく、とても貴重な体験です。

- 実施人数 30～300名
- 対象年齢 4歳以上以上
- 会場 第1・第2 乳搾り会場
- 所要時間 40分
- 開催時期 4月上旬～11月中旬



学習のねらい

本来、牛が次世代の牛の命のために分泌する乳を人間が「横取り」していること、乳牛、酪農について学びます。

学習の効果

自分より大きな牛が、自分より小さな牛を育てていく様子を直接見たり、触れたりすることにより、命のつながりに関心を持ちます。



体験例

	1組	2組	3組	4組
9:00	到着～チーズ、ヨーグルト作り			
9:45	乳搾り	乳搾り	トラクター	トラクター
10:30	トラクター	トラクター	乳搾り	乳搾り
11:15	チーズ、ヨーグルトの試食			
11:30	出 発			

環境 コロコロまきば アイスクリーム作り

60分～

アイスクリーム（原料・牧場の牛乳）と氷を入れた発泡スチロールをコロコロ転がしてアイスクリーム完成!!アウトドアなアイスクリーム作り体験です。



- 実施人数 30～300名
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 ミルクハウス
第1・第2 飯盒場
- 所要時間 60分～
- 開催時期 4月上旬～11月下旬

学習のねらい

本来、牛の命をつなぐ牛乳を、人間が様々な加工をしていること、乳製品加工の原理を学びます。

学習の効果

日常生活の中で、安心安全な乳製品の選択をすること、酪農・乳製品加工業に対する関心を育みます。



屋外体験

雨天不可

環境 乗馬

40分～

牧場スタッフによる引き馬での乗馬体験です。体験コースは仲間の皆様の目の前の馬場を回りますので初めての方も安心して体験できます。

馬は大変利口で温和な動物です。大きな体や毛並みに直接触れてみてください。

- 実施人数 30名～
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 乗馬コース
- 所要時間 40分～
- 開催時期 4月上旬～11月下旬



学習のねらい

生徒自身の体より大きな体を持つ「馬(命)」に触れ、動物との接し方、牧場の環境について学びます。

学習の効果

農耕馬がトラクターなどに機械化され、農業、農地、および地域の環境への関心を育みます。

雨天不可

環境 四輪バギー

40分～

エンジンによって動く四輪バギーを実際に運転することのできる体験です。操作方法は簡単ですが、いざ走らせるとなると難しさもあります。草原の中の専用コースを1周ずつ交代で走行します。

アクセル調節によりスピードを抑えてありますが、安全上ヘルメットを着用していただきます。

- 実施人数 30名～
- 対象年齢 小学5年生以上
- 会場 バギーコース
- 所要時間 40分～
- 開催時期 4月上旬～11月下旬

学習のねらい

自動車による交通事故で尊い命が奪われていく現代、自動車免許取得前に一足早くエンジン付車輛を体験することから、現代の社会環境を学びます。

学習の効果

エンジン付車輛の強さ、怖さを認識すること、また、排出されるガスの環境への影響などについての関心を育みます。



★雨天実施不可の種目をお選びの際は万一に備え雨天実施可能種目との差し替えプランを作成いたしますので事前にあわせてご検討ください。

●晴天時のみのご来場について

晴天時のみご来場プランはお取り扱い致しておりません。

※内容によってはお受けする場合もございます。ただし、天候の如何に関わらず、ご来場頂く団体様が優先となります。

屋内体験

食育 バター作り

40分

牧場産の牛乳を用いて一人ずつ手作業によるバター作りを体験します。どのようにしてバターが作られるかはもちろん、必要な牛乳の量や質などについても学ぶことができます。クラッカーによる試食をします。



- 実施人数 30～400名（一斉実施）
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 ミルクハウス、ウイナーハウス、屋外施設
- 所要時間 40分
- 開催時期 4月上旬～11月中旬

学習のねらい

バター加工の原理や、メソポタミア文明の時代から存在したとされるバターが、様々な形で活用され、人々の命をつないできたことを学びます。

学習の効果

日常生活の中で、安心安全な乳製品の選択をすること、酪農・乳製品加工業に対する関心を育みます。

食育 チーズ作りと乳清ヨーグルト作り

55分

牧場の新鮮な牛乳を使って手づくりフレッシュチーズと飲むヨーグルトを作成し試食していただきます(試食用クラッカー付き)。

- 実施人数 35～300名（一斉実施）
- 対象年齢 小学生以上
- 実施会場 ミルクハウス(試食は別の場所に変更する場合があります)
- 所要時間 55分
- 開催時期 4月上旬～11月中旬

5～6名でのグループ作業となります。1週間前までにグループ毎の班割をお願いいたします。

学習のねらい

一般に、市場に流通しない【生乳】と、その加工、また、古代から命をつなぐための食材として保存、食味加工をしてきた歴史を学びます。

学習の効果

日常生活の中で、安心安全な乳製品の選択をすること、酪農・乳製品加工業に対する関心を育みます。



- ★雨天の場合の差替メニューは【バター作り】体験のみとなります。他の「屋内体験」メニュー等との差替はお受けできませんので予めご了承ください。
- ★【バター作り】、【ソーセージ作り】、【チーズ作りと乳清ヨーグルト作り】、【ねるねるジャム作り】、【コロコロまきばアイスクリーム作り】はご着席方法の資料を一週間前までにFAXにてご連絡ください。1テーブル6名掛けになります。
- ★クラス別・クラス男女別・クラス班別等ご希望の方法によりご案内表示いたしますが、座席数との関係により、当方より指定させていただく場合があります。

食育 ソーセージ作り

75分

牧場で育てられた牛の挽肉とオリジナルのスパイス、そして羊腸などの天然素材を中心に、添加物を一切使わずに手づくりのソーセージ作りを体験します。作成後調理をして試食します。(持ち帰り不可)

市販のソーセージとの比較や歴史を知ることができます。

- 実施人数 35～400名（一斉実施）
- 対象 小学生以上
- 会場 ミルクハウス、ウイナーハウス
- 所要時間 75分
- 開催時期 4月上旬～11月中旬

学習のねらい

人間が食用にするための肥育牛の命から、食肉>挽肉>肉加工品になる意味と工程を学びます。

学習の効果

命の連鎖、動物達の命により、自分の命がつながっていくことや、そのために加工法・添加物が大切であることに関心を持つ。



調理時間中にその他の体験種目を入れることができます。原則的に3名様分の材料が1セットになります。3名様の協力作業となります。

食育 ねるねるジャム作り

40分

牛乳から造る簡単ジャム作り!!みんなでネルネルしてみよう。

- 実施人数 35～300名（一斉実施）
- 対象年齢 小学生以上
- 会場 ミルクハウス、ウイナーハウス
- 所要時間 40分
- 開催時期 4月上旬～11月中旬

学習のねらい

本来、牛の命をつなぐ牛乳を、人間が様々な加工をしていること、乳製品加工の原理を学びます。

学習の効果

日常生活の中で、安心安全な乳製品の選択をすること、酪農・乳製品加工業に対する関心を育みます。



お食事のご案内

食育 飯盒炊さん

3時間20分

火起こし、炊飯、調理の全ての作業を体験していただきます。当方の指定する各係の担当者をグループ毎に予め決めていただき、牧場インストラクターの説明後、作業に入ります。

飯盒炊さんにオプションとしてサラダ作り・スモークチーズ作りを加えることもできます。

- 収容人員 30～300名程度まで（雨天時250名程度）
- 対象年齢 小学生以上
- 班人員 カマド一台に対し8～15名（200名以上の場合12～15名）
- 内容 飯盒炊さん、カレーライス
- 所要時間 約3時間20分（準備～食事・後片づけまで含む）
- 会場 第1飯盒場、第2飯盒場
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品



【必ずお持ちいただくもの】

軍手・長袖シャツまたは長袖Tシャツ

【あると便利なもの】

雨具（カッパ）・敷物（椅子はありません）・帽子（日よけ）

※服装は作業に適したもので長袖をご用意ください。



飯盒炊さん・飯盒バーベキュー共通項目

●到着からの流れ

飯盒炊さん実施にあたりましては、すべて牧場インストラクターより班長の生徒さんに説明があり、班長の指示により生徒さん自身に作業していただきます。各班長には説明カードを配布します。

1. 駐車場より現地まで担当者がご案内いたします。
2. 現地にて全体の説明（施設、用具、実施方法）を行います。（用具はクラス、班別などの指示・分別はいたしません）
3. 班毎に各係に分かれて作業に入ります。
4. できあがった班より食事に入り、食後片づけを始めます。
5. 全部の班が全て終了次第解散になります。（担当者のチェックがあります）

飯盒炊さん場は屋根付の雨天実施可能施設です。



食育 飯盒バーベキュー

3時間20分

- 収容人員 30～300名程度まで（雨天時250名程度）
- 対象年齢 小学生以上
- 班人員 カマド1台に対し8～15名（200名以上の場合に12～15名）
- 内容 飯盒ごはん、バーベキュー（鉄板焼き、牛肉、野菜）
- 所要時間 約3時間20分（準備～食事・後片づけまで含む）
- 会場 第1飯盒場、第2飯盒場
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品



【必ずお持ちいただくもの】

軍手・長袖シャツまたは長袖Tシャツ

【あると便利なもの】

雨具（カッパ）・敷物（椅子はありません）・帽子（日よけ）

※服装は作業に適したもので長袖をご用意ください。



●実施方法

【役割分担】

作業を効率的に進める為、下記の各係担当者を、予め班毎にお決めください。

1. 班長（1名） 班全体の指揮・管理、連絡事項の伝達
2. 竈・薪係（1～2名） 竈・薪の準備、管理（火起こし含む）
3. 炊飯係（1～2名） 米磨き・炊飯
4. 調理係（1～2名） 食材の準備、野菜切り、調理
5. 道具係（1～2名） 調理器具、食器類の準備および管理
6. エコ係（1～2名） ゴミの分別回収

●その他

上記基本内容以外の内容変更、実施要領の変更、器材・食材等の追加又は手配については別途料金を頂戴いたします。

また、食材持ち込み（用具、施設の貸し出し）につきましても規定の料金を頂戴いたします。

なお、1班カマド7名以下の場合は料金が20%増しとなります。

食育 屋内バーベキュー

1時間15分

良質の牧場牛と新鮮野菜を鉄網で焼き上げ、特製のタレでお召し上がりいただけます。ご飯とお味噌汁が付き、もちろんご飯はおかわりのご用意があります。

テーブルは、クラス別・男女別・班別などご指定の方法にて用意いたします。盛りつけは各テーブル人数に合わせて2皿に分けてご用意いたします。

お食事時間約40分+食休み約20分の1時間程度をご計算ください。

- 収容人員 30～360名程度まで（雨天時250名程度）
- 対象年齢 小学生以上
- 内容 鉄網焼き（ファミボク牛～自家肥育牛～、野菜）、ごはん（おかわり可）、みそ汁
- 所要時間 約60分（準備～食事・後片づけまで含む）
- 会場 ミルクハウス、ウインナーハウス
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品 特に必要ありません

食育 体験ランチ

5時間30分

鷹山ファミリー牧場の体験学習をたっぷりとお楽しみいただけるランチプランです。

詳しくは、巻頭（P.2～3）をご覧ください。



- 収容人員 30～280名程度まで
- 対象年齢 小学生以上
- 内容 牛乳、ソーセージ、パン、バター、、じゃがいも
- 所要時間 5時間30分～（準備～食事・後片づけまで含む）
- 会場 飯盒場
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品 オプション体験により必要

その他のお食事

★カレーライス等も承ります。

- カレーライス
- ソフトクリーム

職育 屋外バーベキュー

1時間30分

牧場で育った牛の牛肉と新鮮野菜、特製のタレでお召し上がりいただけます。

飯盒炊さん場でのBBQは屋根付きの施設で行われるので雨天実施可能です。

- 収容人員 30～300名程度まで（雨天時250名程度）
- 対象年齢 小学生以上
- 内容 牧場牛と野菜のバーベキュー
- 所要時間 約1時間30分
- 会場 第1飯盒場、第2飯盒場
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品 軍手、タオル



食育 職育 環境 ダッチオーブン

Aコース 5時間～

Bコース 6時間～

鷹山ファミリー牧場が過去35年進めてきました体験学習・総合学習を、「食」を核により具体的な形にまとめました。3つのテーマに沿ってそれぞれの作業を実際に行うことにより、「命をいただく」という学習をしていただきます。

詳しくは、巻頭（P.4）をご覧ください。

- 収容人員 Aコース：35～250名まで
Bコース：3クラス以上250名まで
- 対象年齢 小学生以上
- 内容 ミルクポトフ、鱈塩焼き、ごはん
- 所要時間 5時間～（準備～食事・後片づけまで含む）
- 会場 飯盒場
- 開催時期 4月上旬～10月下旬
- ご持参品



【必ずお持ちいただくもの】

軍手・長袖シャツまたは長袖Tシャツ

【あると便利なもの】

雨具（カッパ）・敷物（椅子はありません）・帽子（日よけ）

※服装は作業に適したもので長袖をご用意ください。

理念

はじめに

鷹山ファミリー牧場は信州の中央、北白樺高原に位置し、食育・職育・環境をテーマに人が人らしく、動物らしく生きていく為に、又生きる力を養うことを楽しみながら学べる場所です。牧場の牛や馬、小動物達、野菜達に自分で見て触れて、そして心と体に自然の恵みをいっぱい感じ取ることができます。そんな牧場です。

体験で知る食と命

都市部での生活は利便化され食べたいものはスーパーやコンビニに行けば手に入れることができます。

しかし、その利便化された時代に生まれた子どもたちはそれが「あたりまえ」としてすごしています。

鷹山ファミリー牧場では日常的に家畜を飼育し牛乳を搾る。屠畜し肉を食べる。野菜の種を蒔き、苗を育て畑に植える。それを管理し食べる。

普段の暮らしの中ではなかなか感じることのできない「食＝命」

また、学生生活の中では感じることの難しい「職＝生きる」を実感しながら私たち人間が生きていく上で最も重要な「食」そして「職」を学び体験学習を通して「生きる力を身につけていく」これをテーマに牧場の「体験学習プログラム」は構成されています。

【食育・職育・環境】

鷹山ファミリー牧場の体験学習では食育・職育・環境の3つの大きなテーマに置いて進めてあります。

食育

牧場で育てられている動物に触れることにより、その温かさを感じ自分たちの手で苦労しながら食べるものを作る。いつも食べている食事がいつでも簡単にできるものではないことを知り、食事を用意して頂く方への感謝又体験を通して触れ合った動物達が食へとつながることを知る。

農業生産総合実習
＜畜産実習／農業実習＞
屋外BBQ
飯盒

職育

牧場での実習を通して職業観、勤労観を感じながら、班、クラス、学年全体が協力して、一人一人が責任をもって、一つのものを作り上げていく。コミュニケーション、チームワーク、リーダーシップ、責任。

命いのち

豊かすぎる今、あえて手づくりや農作業等を通じて、モノを作る大変さやモノの大切さ、また家畜や自然と接することの楽しさや苦勞を牧場の体験インストラクターが牧場のお話しまじえてご案内いたします。ファミリー牧場は人と人との関わりも大切にしながらみなさんに自然、環境、そして人を見つめなおして頂く場所をご提供させて頂きます。

環境

- 乳搾り体験
- ソーセージづくり体験
- バターづくり体験
- 体験ランチ
- BBQ
- 飯盒
- 魚つかみどり
- 植付・収穫体験
- チーズと乳清ヨーグルト作り
- スモークチーズ作り体験

- トラクター乗車体験
- 乗馬
- 四輪バギー
- バードコール

鷹山ファミリー牧場職業体験学習のねらい 農業総合実習を主軸に

畑作実習コースについて

高度経済成長期より貨幣による物品の対価交換が主流の時代に生まれ育ち、我々の日常生活においては「作る」から「買う」という行為があたりまえになってしまっている気がします。

職業（仕事）に対する意識も都会では「働いて給与（貨幣）を得る」というイメージが強いのではないのでしょうか。多種多様にある職業の中でも特に農業は絶対的に人の生活の中で必要不可欠な「食」に関わる重要な職業でありながら「きつい」「きたない」「格好悪い」など最近では若者などからは敬遠されている職業の一つでもあります。

「物」がどのような過程を経て生産されているのか解りづらくなり、その価値を感じられなくなってしまいがち

な現代こそ、実際の農作業を体験することで頭の中のイメージではなく真の農業を皆さんの目で、そして体全体で感じることで、本当の価値を見いだしてほしいと思います。

皆さんはこの実習を通して何を想い、何を感じるでしょう。私たちは、自然の中で動植物と関わりながら農業生産をする「労働」の厳しさ、土にまみれた体から流れ出る汗とともに仕事を成し終えたときの心の中に沸き上がる「喜び」そして「清々しさ」。この気持ちこそ自然の中での仕事ならではのものと信じています。

皆さんとこの気持ちを是非とも共有したい。そのためにもこの実習ではどんな知識や技術よりも、皆さん一人ひとりが目には見えないもの、その「何か」を得ようとする前向きな姿勢と熱

鷹山ファミリー牧場の農業生産実習は実際の畑仕事をさせていただきます。マルチ張りから植え付けまでの畑作りを最初から行います。また実習前の事前学習や、実習後にできあがった高原野菜を発送し、また、その時に牧場係が学校様に出向き、講演や質疑応答をすることにより、子どもたちの「生きる力」や作物を育てるといふ苦しさや楽しさ、また人間も自然と共に共生、共存しているという発見と環境を学習していただきます。

畜産実習コースについて

酪農の持つ教育力

農業体験で「生きる力」を育む…… それには牛がいて生乳を生産している酪農がぴったりです。命や生きることの尊厳を学ぶことが出来ます。酪農はそうした力を秘めています。

感動体験

体全体と五感をフルに使った感動の素敵さです。牛に触れる、乳搾りをする。牛舎の掃除をする、生乳でバターを作る。自然の中で様々な体験をすることによって、教室の中ではなかなか味わえないストレートな体験を得ることができます。

共生、共存の教育

牧場に行き、牛の生活に触れることで、人間と他の生き物、そして環境が共生している実感を得ます。牛の出した糞が肥料となり、その肥料を使って育った牧草を牛が食べ、その牛から搾った乳を人間が飲む。こういった生態系を目で実際に見ることによって、それぞれが支えあって生きていることを実感し、他人を思いやる心を育てたり、人間関係について学ぶきっかけになります。

酪農の持っている4つの教育的価値

生命の教育

牛や牧場で飼われている動物にふれあい動物の話を聞くことにより、経済動物の一生を知ることができます。そのことにより生きることの重要性や命の尊さを学びます。乳搾りをしたり、牛にブラッシングをすることにより、牛にも人間と同じように性格があり感情を持っていることを知り人間と同じように動物も命を持った生き物であることを実感することができます。

生きる力を学ぶ

- ・大動物と実際に接することによる緊張感があるからこそ、自然に身につく聞く力
- ・グループで取り込むことによりチームワーク、リーダーシップを身につける
- ・くさい、こわいなど悪いイメージでスタートする体験ではありますが、その中で動物と触れ合う楽しさや動物の可愛らしさを感じ真剣に取り組んだからこそ感じ取れる。やりたくないことから、おもしろさを実感する。職業観、勤労観につなげていくことができます。

体験学習の実施にあたって

■ 体験学習団体基準

弊社体験施設をご利用いただくにあたり、団体料金・専用時間等を次のように定めます。

1. 団体の種類

- ①学校団体
幼稚園、保育園、小・中・高等学校大学、専門学校、もしくは年齢を主体とする民間、地域団体
- ②一般団体
①以外の民間、地域団体、業者・団体による募集団体

2. 適用人数 [1種目あたりの人数]

35名以上または1クラス以上

3. 料金

別に定める団体料金

★当日欠員等により団体適用人数に満たない場合、ご予約時点の条件が適用されない場合がございます。

4. 内容

各体験料金の団体料金適用。

当牧場の定める所要時間・指定時間における団体専用利用。

5. 特例

- ①学校団体のご利用に際しては学習目的を尊重し総人数が適用人数に満たない場合についてもご相談の上適用いたします。
- ★コース別プランによる場合は適用されません。
- ②養護学校・施設及び身障者団体のご利用に際しましては、人数、内容等別途ご相談に応じます。詳しくはお問い合わせ下さい。

■ 体験学習のご計画にあたって

●学習形態について

各体験種目は初めに様々な説明や実施上の諸注意があります。安全面や期待される学習効果を効率的に上げるために、学習形態はクラス別(または40名程度のグループ)にてローテーションしていただく方法が理想的です。

クラス別ローテーションにて実施の場合、到着から実施中の案内・誘導は各体験担当が行います。また、種目別人数を掌握するためにチケットをご用意頂く場合があります。(必要に応じて当方より指示させていただきます)

●基本的な流れ

[到着~全体説明~体験学習]

到着後、全体説明(各体験場所・施設

の案内及び諸注意)を約10分程(到着後のトイレ休憩を含む場合は15~30分)行います。全体説明終了後各体験種目毎に担当が引率し体験学習に入ります。次の体験種目場所への移動は、担当者同士で無線連絡をとり誘導します。

●所要時間の算出

各体験種目毎に記載されている所要時間は40名実施が基準になっておりますので、種目あたりの人数(クラス数)によっては所要時間が前後する場合があります。また全体人数の関係で移動等の時間が多少加算されます。ご滞在時間の見込みについて詳しくはお問い合わせ下さい。

●他団体の入場について

実施当日は各団体様専用時間枠での実施になります。各体験は各団体単独にて行いますが、予定利用時間外及び利用外種目・施設については他団体の入場・利用することがありますので実施予定時間の厳守をお願い致します。他団体の有無については発生次第ご連絡いたします。

■ 職業体験学習のご計画ならびに実施上のご注意

当牧場施設は公園や遊園地等の施設と異なり、自然の地形や雰囲気等を可能な限り残すべく最低限の整備に止めております。したがって、危険な場所や物そして動物もいます。全体説明の中でご注意させて頂いておりますが、皆様ご自身で気をつけて頂きまして、事故を未然に防ぐための行動も体験のひとつとしてご了解をお願い致します。

各体験種目につきましても安全面には十分留意しておりますが、説明や諸注意をよく聞いていただいた上で体験を実施しますので、担当の指示にお従い下さいますようお願い致します。万一、危険な状況が予想される場合体験を中止させて頂く場合もございますのでご了承下さい。

お食事を持ち込みになられる場合(弁当など)、原則的に屋外にてお願いいたします。雨天時については屋内施設の提供が可能な場合のみご利用頂くことができますが、場所・時間等について諸事情により当日までご案内できません。また、ゴミの回収・持ち帰りをお願いいたします。ゴミ袋が必要な場合は有料で販売いたします。



■ 引率の先生の料金について

引率の先生の体験料は1クラス(35名)につき2名無料とさせていただきます(お食事代・収穫野菜の送料は別途申し受けます)。

■ 体験学習の組み立て

●ご希望の種目が決まりましたら各種目の会場の移動なども考慮し、当方で行動表を作成いたします。クラス数、種目数の関係上、自由時間または牛乳やソフトクリームの試食時間として利用する枠ができることもあります。

(1体験時間分所要時間が追加されます)

●原則として、にあらかじめ体験種目・人数を事前に決定していただき、それに基づいて作成された行動表により体験学習を進めていきます。行動表は当方にて作成いたします。種目・施設の都合・当日の状況によりローテーション順を変更させていただく場合があります。

●同一種目によるクラス別ローテーション以外のプランの場合、種目別実施人数等確認のため個人、班ごとにチケットをご用意いただく場合があります。

●当日、万一雨天になる場合も考慮し、雨天実施可能種目でのプランもお作りいたします。雨天時のプランを優先し、当日ご来場時または準備の可能な時間まで判断を待ちます。

体験の成果物を食べる体験(バター作り体験を除く)は、雨天時のみの実施では準備の都合上、間に合わなくなってしまうので、雨天時プランではお選びいただくことができません。(晴天雨天にかかわらず実施であれば可)

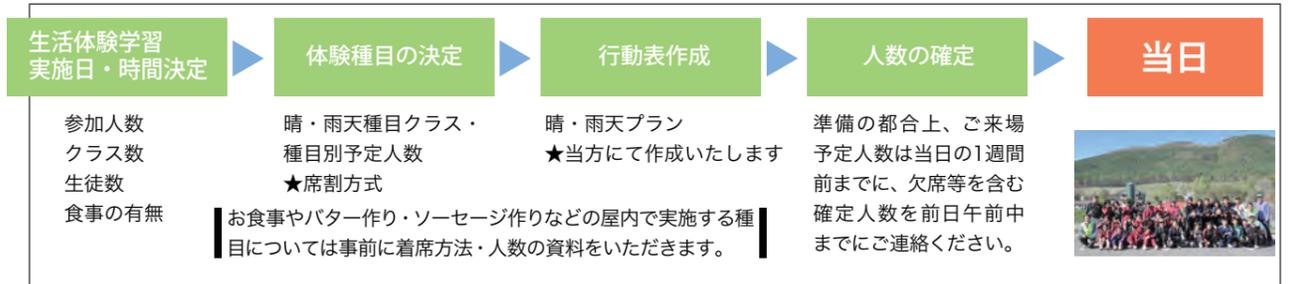
例1 4クラス4体験/2時間10分

1組	2組	3組	4組
全体説明			
20分	乳搾り	魚	バギー
40分	トラクター	乳搾り	魚
40分	バギー	トラクター	乳絞り
40分	魚	バギー	トラクター

例2 4クラス5体験/2時間50分

1組	2組	3組	4組
全体説明			
バター作り			
20分			
40分	乳搾り	魚	バギー
40分	トラクター	乳搾り	魚
40分	バギー	トラクター	乳絞り
40分	魚	バギー	トラクター

■ ご予約から当日までの流れ



■ 雨天プラン作成について

●種目について

実施当日が万一雨天になる場合に備え実施予定種目中に雨天実施不可種目が含まれている場合、事前に雨天実施可能種目との差し替えプランを作成いたします。

雨天プランの実施決定は午前プランの場合は当日早朝まで、午後プランの場合は当日午前中までに原則的に当方の判断により決定します。

雨天実施可能種目の中で、「体験の成果物を食べる体験(バター作り体験を除く)」は材料調達に都合上お選びいただくことができません。

●料金について

雨天プランの実施に伴い、ご利用料金変動する場合があります。雨天時プランに対してご利用料金が低くなる場合はその実際金額にて、高くなる場合は合計金額の差額を折半とさせていただきます。

●実施上のご注意

雨天実施可能種目につきましても必ず雨具(カッパ)をご用意ください。

★傘は安全上使用できない種目があります。

●雨天時のみのご来場について

当日が雨天の場合のみご来場を希望される場合のご予約は時期によりお受

け致しかねる場合がありますのでご了承ください。

また、ご予約順・天候の如何に関わらず、ご来場いただく団体様が優先となりますので内容の決定は直前まで見送らせていただきます。

また、当日の天候の判断が非常に困難な場合もございますので、おすすめ致しません。

●晴天時のみのご来場について

晴天時のみご来場プランはお取り扱い致しておりません。

※内容によってはお受けする場合もございます。ただし、天候の如何に関わらず、ご来場頂く団体様が優先となります。

鷹山ファミリー牧場 場内マップ



■ ウイナーハウス

収容:280名
6人テーブル×48台 / 椅子280脚
野鳥倶楽部、バーベキュー(屋内網焼)、体験ランチ、バター作り、ソーセージ作り、チーズ作りと乳清ヨーグルト作り、ねるねるジャムづくり、白樺細工

■ ミルクハウス

収容:360名
6人テーブル×60台
野鳥倶楽部、コロコロまきばアイスクリームづくり、バーベキュー(屋内網焼)、体験ランチ、バター作り、ソーセージ作り、チーズ作りと乳清ヨーグルト作り、ねるねるジャムづくり、白樺細工

■ レタスハウス(売店)

収容:80名/回

■ 飯盒場

収容:第1=300名/第2=80名
かまど:第1=30台/第2=8台
飯盒炊さん、飯盒バーベキュー、ダッチオーブン、屋外バーベキュー、(第2のみスモークチーズ作り)会場

■ スモークチーズ工房

収容:20名
スモークチーズ作り会場

■ 体験農場

耕地面積:6ha
高原野菜の植付・収穫体験、畑作実習コース、トラクター乗車会場

■ 乳搾り会場

収容:第1=80名、第2=40名
乳搾り体験会場



■ 牛舎

畜産実習コース会場

■ 魚つかみどり

収容:80名/回 (雨天時80名/回)
魚焼きグリル2基
魚つかみどり会場

■ 駐車場

第1駐車場 バス14台 / 普通車60台
第2駐車場 バス10台 / 普通車40台
第3駐車場 バス8台 / 普通車35台

売店のご案内



ファミリー牧場の売店をご利用いただくと、体験のローテーションの中に組み入れることができ、効率的におみやげをご購入いただくことができます。商品もお求めやすいものから、白樺

細工など長野県限定商品、ファミリー牧場オリジナル商品など、各種取りそろえてあります。貸し切りが可能なので、児童さん・生徒さんへの目が行き届きやすいというメリットもあります。

▼信州限定商品



▼白樺細工



■ 行動表モデル

1組	2組	3組	4組
乳搾り	おみやげソフトクリーム	バギー	トラクター
トラクター	乳搾り	おみやげソフトクリーム	バギー
バギー	トラクター	乳搾り	おみやげソフトクリーム
おみやげソフトクリーム	バギー	トラクター	乳搾り

おみやげ 人気ベスト 5

1 オリジナルスモークチーズ



熟練のファミリー牧場スタッフが丁寧に燻煙したスモークチーズ。本格的な燻煙による深い味わいが評判です!

2 白樺細工



長野県産の白樺を使った、ボールペン、ペンたて、クリップ、キーホルダーなど。信州らしさと実用性が人気です。

3 信州限定商品



信州限定の箱菓子各種。お土産の定番として根強い人気があります。紙包装が施されていますので、お会計もスムーズです。

4 ファミボクの花豆



寒暖差のある鷹山の高原で栽培した自家製花豆が、一番美味しくなるレシピで仕上げました!

5 ダットンそば製品各種



信州長和町の特産品。苦くないダットンそばとして人気です。ルチンは普通そばの120倍!ご家族へのお土産にオススメです!