

秋の週末は
里山に行こう!

里山収穫祭

2023

入場無料
体験有料

10/28 SAT・29 SUN 10:00 - 16:00 会場 ③⑧ ふれあい牧場 芝生広場

収穫と食の体験、秋の味覚満喫ワークショップや農産物販売など、
里山の味覚・体験が盛りだくさんの2日間!!

10/28(土)・29(日)

①10:30~ ②12:30~ ③14:30~

マスの つかみ取り体験

元気に泳ぐニジマスを捕まえて、
炭火で塩焼き体験に挑戦!



〈定員〉各回50名 〈料金〉500円(1匹) 〈所要時間〉約1時間
※天候などによりアミで捕まえていただく場合もあります。



10/29(日)

①10:30~ ②12:30~ ③14:30~

さつまいもの 収穫体験と焼き芋づくり

里山農園で育ったさつまいもの掘りおこし体験と
焼き芋作りに挑戦。



〈定員〉各回10名 〈料金〉1,000円 〈所要時間〉約1時間

10/28(土) 10:15~

稲刈り体験と 飯ごう炊さんでカレーランチ

里山の棚田で鎌を使った
稲刈り体験とキャンプ場
のかまどで炊いたごはん
と具だくさんのカレーラ
ンチ。



〈定員〉15組(1組4名まで) 〈料金〉1,500円/名
〈所要時間〉約2時間(申込締切)10/26(木)

10/29(日) 10:00~

原木しいたけ収穫体験と 原木しいたけ ピザづくり体験

みんなでピザ窯を組み
立てて、収穫した原木し
いたけを使った絶品ピザ
づくり体験!



〈定員〉2組 〈料金〉4,000円 原木しいたけピザ
1枚、里山ブルーベリーピザ1枚付き
〈所要時間〉約2時間

10/28(土)・29(日) ①11:30~
②13:30~

みのかものフルーツで SATOYAMAパフェづくり

里山のめぐみをふだんに
使用したオリジナルパフェ
づくり。梨、柿、ローゼルをき
れいにトッピングして撮影
の後はスイーツタイム



〈定員〉各回5組(1組4名まで)
〈料金〉800円 〈所要時間〉約1時間

10/28(土)・29(日) ①10:30~
②11:30~
③12:30~

蜂屋柿でつくる干し柿 づくりと収穫体験

畑で自分で選んで
収穫した美濃加
茂特産「蜂屋柿」
でつくる絶品干し
柿づくり。



〈定員〉各回10名 〈料金〉1,000円
〈所要時間〉約1時間

10/28(土) 10:30~

南国の味覚 ローゼル収穫体験

ハイビスカステー
の原料でも知られ
るローゼルの収穫
と色鮮やかな南国
の味覚を体験



〈定員〉30名 〈料金〉500円
〈所要時間〉約1時間

体験型しいたけ農園がOPEN /

里山しいたけの森 11:00~ 収穫体験 予約者優先

里山公園に新しくできた
しいたけの育成ハウスで
原木から収穫体験を行いま
す。収穫したいたけは
イベント会場で炭火焼き
をお楽しみいただけます。



〈申込先〉里山しいたけの森(担当:中島)
TEL 080-2647-6194

他にも会場には里山のめぐみがいっぱい!

コンロでのおいしい焼き方を学べる「里山しいたけ収穫体験」、具だくさん「里山カレー」、「けんちん汁」、
ほくほくがたまらない「焼き芋」など、里山収穫祭で一日遊ぼう!

※主催・体験申込み ぎふ清流里山公園 TEL0574-23-0066

・定員となり次第、締め切らせていただきます。・雨天などで中止の場合は公園のHPの到着情報にて当日8:00までにお知らせします。
・体験開始時間の10分前に「ふれあい牧場」入口の受付にお越しください。・体験には軍手、タオル、帽子、汚れてもいい服装などをお持ちください。

