

ブルー・グリーンツーリズム プログラム目次

【ブルーツーリズム】

垂水漁業体験	1
カンパチえさやり体験	2
かつお節製造工場見学	3

【グリーンツーリズム】

桜島農業体験	4
季節野菜のミニピザづくり	5
手もみ茶作り体験	6
出水農泊体験	7
さつませんだい農縁	8
日本一に輝いたブランド茶 霧島茶茶摘み体験	9
霧島連山の麓で果物狩り体験	10
鹿屋民泊農山漁村生活体験	11

垂水市漁協が「海の桜勘」のブランド名で育てている美味しいカンパチ。おいしさの秘密は餌にあり、鹿児島県産の無農薬のお茶と、焼酎づくりの過程で出る食品廃棄物の「焼酎粕」を配合させています。体験では、漁船に乗って鹿児島湾（錦江湾）沖に浮かぶ養殖場で餌やり体験を行い、その後、カンパチさばき体験を行います。

【学習の流れ】



受入可能人数	20~100人		
受入可能日・時間	4月~11月下旬 09:00~12:00 13:00~15:00		
体験時間	120分		
料金	4,950円/1人あたり		
問合せ先	垂水市漁業協同組合 鹿児島県垂水市海潟643-6 TEL:0994-32-1165		
雨天時	少雨決行 (原則前日判断)	駐車場(バス)	○

事前学習

- 事前学習用DVDで学習します。（送付可能）
- 「海の桜勘」の特徴について調べます。



現地学習

- 漁船での垂水市沖合のカンパチ養殖いけす見学
- カンパチ餌やり体験
- カンパチ刺身の試食



事後学習

- 自分の住む町の海で獲れる魚について調べます。
- 錦江湾との違いを認識・比較してまとめ学習します。



学習のポイント

養殖魚が食卓にのぼるまでの流れを楽しく学び、魚の美味しさと海の恵み・海の仕事を知ります。



鹿屋港から漁船に乗り、鹿児島湾（錦江湾）に浮かぶカンパチ養殖場での見学や餌やりを体験します。

カンパチえさやり体験



受入可能人数	80人程度		
受入可能日・時間	通年 13:00~17:00		
体験時間	60~90分		
料金	2,500円/1人あたり		
問合せ先	鹿屋市観光協会 鹿児島県鹿屋市西原3丁目11-1 TEL:0994-41-7010		
雨天時	風・波の状況による	駐車場(バス)	○

【学習の流れ】

事前学習

- 錦江湾や錦江湾に住む魚、養殖魚や海の仕事について学びます。



現地学習

- カンパチ養殖いけす見学
- カンパチ餌やり体験



事後学習

- 自分の住む町の海で獲れる魚について調べます。
- 錦江湾との違いを認識・比較してまとめ学習します。



学習のポイント

養殖魚が食卓にのぼるまでの流れを楽しく学び、魚の美味しさと海の恵み・海の仕事を知ります。



かつお節の製造工程について学んだあと、-50℃の冷凍庫体験（濡れたタオルを振ると一瞬で凍る）と工場見学をします。タイミングが合えば、冷凍カツオの水揚げの様子を見ることができます。その後、かつお節削り体験と南薩地方の郷土料理「茶節」作り体験を行います。

かつお節製造工場見学



受入可能人数	5~20人
受入可能日・時間	通年（土・日曜、祝日、9月上旬を除く）9:00~17:00 ※12:00~13:00、15:00~15:30は工場休憩時間
体験時間	120分
料金	1,650円/1人あたり
問合せ先	一般社団法人いぶすき観光デザイン 鹿児島県指宿市2424番地 TEL 0993-23-1070
雨天時	○ 駐車場(バス) ○

【学習の流れ】

事前学習

- 鹿児島で水揚げされるカツオの特徴について調べます。
- カツオの種類について調べます。



現地学習

- かつお節の製造工程見学
- 50℃の冷凍庫体験
- かつお節削り体験、茶節作り体験



事後学習

- 見たこと・聞いたこと・触れたこと・学んだことを、「食」をテーマに新聞または作文にまとめます。



学習のポイント

かつお節の製造工程を見学することで、知識や経験値を増やすとともに郷土食の重要性も理解することができます。



世界最大の大根である「桜島大根」、世界一小さいミカンといわれる「桜島小みかん」の自然循環型栽培・収穫体験ができるプログラムです。

桜島農業体験



受入可能人数	10~150人目安 ※要相談 2年前までに
受入可能日・時間	通年 (収穫体験は時期により異なります)
体験時間	50~120分 (収穫以外の農業に関わる軽作業)
料金	農業体験 1,500円/1人あたり 収穫体験 桜島小みかん（12月）ピーマン（6~9月）桜島大根（1月、2月）収穫量に対する費用
問合せ先	有限会社ファームランド桜島 鹿児島県鹿児島市桜島白浜町1273-3 TEL : 099-245-2822
雨天時	前日判断 室内施設で講話
	駐車場(バス)
	○

【学習の流れ】

事前学習

- 活火山・桜島について学びます。
- オーガニックとは何か、そのメリット・デメリットとは何かを学びます。



現地学習

- 栽培・収穫体験（時期によります）
なぜこの土地で、世界最大の大根・世界最小のみかんが育つのか学びます。



事後学習

- 自分の住む町の特産品にも、土地や気候の特徴がどう関連しているのか調べます。



学習のポイント

火山の噴火を自然の驚異であると同時に、恵みであるという考え方をもって暮らす人々やその土地で育つ農産物に触れることで、多様な価値観・視点を育むことができます。



グリーンファームで採れた野菜をトッピングして、ミニピザを作ります。野菜の旬を知り、生地をこねて、生地の感触や石窯で焼いたときの匂い、自分で作る美味しさを体験します。

季節野菜のミニピザづくり



受入可能人数	12~60人
受入可能日・時間	通年（2か月前までに予約）
体験時間	90分
料金	500円/1枚1人あたり
問合せ先	グリーンファーム鹿児島市観光農業公園 鹿児島県鹿児島市喜入一倉町 5809-97 TEL : 099-345-3337
雨天時	○ 駐車場(バス) ○

【学習の流れ】

事前学習

- ピザにトッピングする予定の野菜の特徴や生育期間などについて調べます。



現地学習

- 生地をこねる、旬野菜のトッピング、石窯で焼く、といったピザづくりの実体験



事後学習

- 自分の住む町で今とれている野菜は何か、どんな野菜がピザに合うのかを調べます。



学習のポイント

生地をこねる時に、うまく生地がのびなかったり、穴が開いたりもします。それでも自分で作るおもしろさや楽しさを知ります。



お茶の栽培面積・生産量共に鹿児島県内一を誇る南九州市知覧茶。南薩の風土や農業の歴史を学ぶ短編映画や手もみ茶体験、お菓子付き煎茶セットを味わいながら本格的なお茶の淹れ方も体験できます。

手もみ茶作り体験



受入可能人数	20人		
受入可能日・時間	月～金9:00～16:00（要予約）		
体験時間	90分		
料金	入館は無料 手もみ茶体験500円/1人あたり お茶セット（お菓子付）300円/1人あたり 短編映画:大人310円、小中学生200円/1人あたり		
問合せ先	畑の郷 水土利館 （南九州市耕地林務課） 鹿児島県南九州市頴娃町牧之内15026-8 TEL 0993-36-1111		
雨天時	○	駐車場(バス)	○

【学習の流れ】

事前学習

- 自分の住む町の一次産業から三次産業までについて、何があるのか、どういう過程を経ているのかなどを知り、自分なりの「なぜだろう？」を見つけます。
- 鹿児島がなぜお茶の名産地なのかを知ります。



現地学習

- お茶ができるまでの製法・工程について学ぼう
- おいしいお茶の淹れかたを覚えよう



事後学習

- 作業して学んだことや感じたことをまとめ発表しよう
- 自分の住む町と鹿児島の特産品を比較して違いを見つけます。



学習のポイント

日本茶離れが進む現代において、お茶への興味・関心の幅を広げ、伝統産業への理解を深めます。



鶴がまたもどってくるように、きっとまたここに帰りたくなる第二の故郷ができる出会いの旅「出水農泊体験」です。かけがえのない財産となる自然の中で、受け入れ農家の方々と農作業や食事づくり、団らんを通して交流します。

出水農泊体験



受入可能人数	100人
受入可能日・時間	通年（要相談）
体験時間	1泊2日 上記以上は要相談
料金	11,000円~/1人あたり1泊 ※滞在時間によっては追加料金が発生します。
問合せ先	（一社）出水市観光特産品協会 鹿児島県出水市上鯖淵715番地16 TEL: 0996-79-3030 (出水市役所 TEL: 0996-63-2111)
雨天時	○ 駐車場(バス) ○

【学習の流れ】

事前学習

- 鹿児島や出水市の農業や産業、文化や歴史について調べます。



現地学習

- 鹿児島の農泊ならではの、各民泊家庭でのオリジナル体験
- 民泊農家での交流
(食育を通じた「命の育み」について民泊農家から直接話を聞きます)



事後学習

- 交流体験を通して得たこと・感じたことなどをまとめ、お世話になった受け入れ農家の方へお礼状を送ります。



学習のポイント

家族のような温かい交流からコミュニケーションの大切さを認識し、鹿児島の農家ならではの体験をして、食育を通じた「いのち」を学びます。



薩摩川内市内各地域の農家の方々と触れ合いながら、食べ物の大切さや収穫のありがたさなどを楽しく体験できる田舎体験プログラムです。

さつませんだい農縁



受入可能人数	20人目安		
受入可能日・時間	通年 10:00~13:00		
体験時間	180分		
料金	2,500円/1人あたり ※昼食含む		
問合せ先	薩摩川内市観光物産協会 鹿児島県薩摩川内市鳥追町1-1 0996-25-1140		
雨天時	少雨決行	駐車場(バス)	○

【学習の流れ】

事前学習

- 食と環境をテーマに、現代が抱える課題を自分なりに考えます。
(輸入食品安全性／飢餓問題／大量廃棄 等)

現地学習

- 農家体験
以下一例 ※季節や受入家庭によって体験内容は異なります。
 - ・青竹そうめん流し／卵掴み取り／磯遊び
 - ・マス釣り／魚さばき／火おこし
 - ・竹とんぼ・竹細工作り
 - ・そば打ち体験 等

事後学習

- 事前学習で考えた食と環境に関する現代社会の課題について検証し、まとめ学習をします。

学習のポイント

 農家の方々と楽しくコミュニケーションをとりながら、普段何気なく食べていた食べ物の大切さを知り、食育にも繋がります。



日本一に輝いた ブランド茶 霧島茶茶摘み体験



受入可能人数	30人		
受入可能日・時間	4~5月（要相談）		
体験時間	30分~60分		
料金	要相談		
問合せ先	霧島高原自然体験ツーリズム協議会 鹿児島県霧島市国分中央3丁目45-1 （霧島市役所観光PR課） TEL：0995-45-5111		
雨天時	要相談	駐車場(バス)	○ (マイクロ1台)

全国トップクラスのお茶の生産地「霧島」。自分の手で新茶の葉を丁寧に摘む体験ができます。体験中には新茶の試飲をすることもでき、お持ち帰り用のお茶のプレゼントもあります。自家配合堆肥を使用し、無農薬または有機栽培で栽培されたお茶の品質の高さを体感することができます。

【学習の流れ】

事前学習

- 日本のお茶の主要な生産地について調べます。
- 霧島茶の特徴について調べます。
- 無農薬・有機栽培について調べます。



現地学習

- 収穫体験
- 農家の方の話を聞く



事後学習

- 現地学習で体験したことを整理し、学んだことを新聞または作文にまとめます。
- 自分の住む町のお茶との違いや共通点を見つけます。



学習のポイント

農業生産人口が減少するなか、農家の方の話を聞くことで、農業のやりがい、楽しさを体験し農業への関心を高めることができます。



敷地面積42万m²（東京ドーム約10個分）の大きな農園で、果実の摘み取りのほか、枝の剪定・果実の袋かけなどの作業を行います。園内には宿泊施設も完備しており、充実した体験・研修を行うことができます。

5～6月：ブルーベリー

10～11月：ぶどう・梨・くり・キウイフルーツ



受入可能人数	150人
受入可能日・時間	月～金曜 9:00～17:00 ※要相談
体験時間	60分～
料金	・果樹管理（摘花・摘果・出荷準備） 1,000円/1人あたり ・果樹管理 700円～/1人あたり (果物の種類によります)
問合せ先	霧島さくらフルーツランド 鹿児島県霧島市国分重久5631-2 TEL: 0995-73-3900
雨天時	○ 駐車場(バス) ○

【学習の流れ】

事前学習

- 霧島高原で収穫できる果物やその栽培方法、自然環境について調べます。



現地学習

- 収穫体験
- 生産者の話を聞く



事後学習

- 事前学習で調べたこと、現地学習で体験したこと・聞いたことをもとにまとめ学習します。
- 自分の住む町の果物との違いや共通点を見つけます。



学習のポイント

日頃何気なく食べていた果物が、生産者の手によってどのように栽培されて収穫されているのかを知るきっかけとなります。

生徒一人ひとりに手厚い少人数制で、農村ならではの体験と旬な食材を使った家庭料理を通して、非日常体験を味わっていただきます。

鹿屋民泊農山漁村生活体験



受入可能人数	2クラス（80人まで） ※2クラスを超える場合は近隣市町村と協力して受入も可能です。
受入可能日・時間	通年（お盆・年末年始を除く）
体験時間	1泊2日 または 2泊3日
料金	10,000円/1人あたり（参考価格） (1泊2食付 体験半日)
問合せ先	鹿屋市観光協会 鹿児島県鹿屋市西原3丁目11-1 TEL:0994-41-7010
雨天時	○ 駐車場(バス) ○

【学習の流れ】

事前学習

- 受入家庭とのコミュニケーションや交流の仕方をイメージします。
- 農業体験する収穫物や共同調理するメニューなどを事前に確認します。



現地学習

- 野菜収穫体験
旬の野菜を収穫します。収穫した野菜を使った食事の提供や料理体験など、農家ごとに様々な体験が可能です。
- 郷土料理体験
畠で採れた旬の野菜を中心に、家庭の味やその土地ならではの料理をメインに料理体験ができます。



事後学習

- 受入家庭へお礼状を送付します。
- 現地交流を通して、見たこと・聞いたこと・触れたこと・学んだことからまとめ学習します。



学習のポイント

一次産業の盛んな鹿屋市で農村ならではの体験や、食材の宝庫鹿児島ならではの家庭料理を作ります。