

青森の旬の食材を
その場で味わおう!!

収穫体験

あま〜い秋カブを味わう
📍上小国(外ヶ浜町)

収穫体験

新品種りんご(ジェネバ)と夏メロン収穫
📍風丸農場&古民家風丸(鯉ヶ沢町)

見学・試食

黒にんにくの熟成パワー
📍西北エリア(調整中)

調理・試食

伝えたい津軽の家庭料理(郷土料理)
📍あかつきの会(弘前市)

工場見学・試飲

りんごシードル発酵体験
📍おのえ温泉福家(平川市)

青森の“おいしい”を体験しながら学べる、
大人向けの「食と農」講座。旬の食材を収穫
して、地域の知恵にふれ、郷土料理を味わう。
食の背景を知る、ちょっと特別な体験に出か
けてみませんか?

対象

- ・地域食材について学びを深めたい方
- ・子どもの食育に興味のある保護者の方
- ・食文化の伝承について関心のある方 ...等

定員

各回20名程度

※お子様連れ(3歳以上)でのご参加も可能です。

申込方法

参加をご希望の方は、下記URLまたはQRコードから申込
フォームにアクセスのうえ、希望する回を選択してお申し込
みください。複数回の参加も大歓迎です!

※お申し込みは「先着順」です。各回、開催日の1週間前まで
受付いたします。

※定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます。

📄 <https://platform-aomori.org/shokunou/>

お問い合わせ先

【運営事務局】NPO 法人プラットフォームあおもり

☎ 017-763-5522 ✉ info@platform-aomori.org

参加費
無料



詳細はこちら

農業体験や郷土料理で体感する「食」

調理・試食

吊るし切りと冬の鮫鱈鍋

📍海峡の湯 おんせん食堂(風間浦村)

収穫体験・試食

新米の香りと米の秘密

📍山崎農園(東通村)

牧場見学・試食

牛と育てるとうもろこし

📍金子ファーム・曲屋KANEKO(七戸町)

調理・試食

デコもち(べこもち)で冬を彩ろう

📍下北エリア(調整中)

調理・試食

魚市場探検とさばき体験

📍八食センター(八戸市)

開催日程 各回9:30~13:00

8月24日(日) 風丸農場&古民家風丸(鯉ヶ沢町)
新品種りんご(ジェネバ)と夏メロン収穫

9月15日(月・祝) 金子ファーム(七戸町)
牛と育てるとうもろこし

9月23日(火・祝) おのえ温泉福家(平川市)
りんごシードル発酵体験

10月5日(日) 山崎農園(東通村)
新米の香りと米の秘密

10月26日(日) 上小国(外ヶ浜町)
あま〜い秋カブを味わう

11月9日(日) あかつきの会(弘前市)
伝えたい津軽の家庭料理(郷土料理)

11月30日(日) 会場未定
黒にんにくの熟成パワー

12月14日(日) 会場未定
デコもち(べこもち)で冬を彩ろう

1月25日(日) 八食センター(八戸市)
魚市場探検とさばき体験

2月15日(日) 海峡の湯 おんせん食堂(風間浦村)
吊るし切りと冬の鮫鱈鍋

※天候などの影響により、内容が変更になる場合があります。

あおもり旬めぐり

9:30～
10:00～11:30
11:30～12:00
12:00～13:00

集合・オリエンテーション
体験・見学・講座(座学)
休憩・移動
調理・加工体験・試食



新品種りんご(ジェネバ)と夏メロン収穫

8月24日(日)

メロン・りんごの収穫／古民家での調理試食

珍しい新品種のりんご“ジェネバ”と、甘くみずみずしい夏メロンを収穫。古民家で味わう夏の味覚体験です。

集合場所

風丸農場

(西津軽郡鰺ヶ沢町建石町大曲1-1)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



牛と育てるとうもろこし

9月15日(月・祝)

牛舎見学／飼料作物(デントコーン)収穫

牛の飼料となるデントコーンや肉牛の育成現場を見学。循環型農業のしくみを学びます。

集合場所

金子ファーム

(上北郡七戸町荒熊内150-2)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



りんごシードル発酵体験

9月23日(火・祝)

りんご収穫／発酵・シードル講座／試飲

収穫したりんごを使って、発酵飲料“シードル”の製造工程を学び、試飲も行います。

集合場所

おのえ温泉福家

(平川市新屋町道ノ下35-2)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。

※シードル試飲を含むため、飲酒運転はご遠慮ください。弘前駅発の送迎バスをご利用いただけます。



新米の香りと米の秘密

10月5日(日)

稲刈り／精米工程の解説／炊きたて新米の試食

田んぼの見学や稲刈り体験を通して、米づくりの流れとおしさの秘密にふれます。

集合場所

山崎農園

(下北郡東通村大字目名字大所2-36)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



あま〜い秋カブを味わう

10月26日(日)

カブの収穫／加熱・調理体験／試食

寒さで甘くなる秋カブを畑で収穫し、丸ごと味わう季節限定の体験講座です。

集合場所

おぐにふるさと体験館

(東津軽郡外ヶ浜町字蟹田小国岩井338)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



伝えたい津軽の家庭料理(郷土料理)

11月9日(日)

郷土料理の調理体験／食文化のお話／試食

津軽地方に伝わる昔ながらの家庭料理を、地域のお母さんたちに教わりながら一緒に作ります。

集合場所

あかつきの会

(弘前市石川家岸44-13)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



黒にんにくの熟成パワー

11月30日(日)

黒にんにくの製造見学／試食／アレンジ調理体験

黒にんにくの製造工程や健康効果を学び、試食や簡単なアレンジ料理の調理体験も行います。

集合場所

会場調整中(西北エリア)

※詳細が決まり次第、Webサイトでご案内&申込済みの方へも直接ご連絡いたします。楽しみにお待ちください♪



デコもち(べこもち)で冬を彩ろう

12月14日(日)

もち米からの調理／成形／蒸し／試食・ラッピング

下北地域に伝わる郷土菓子“べこもち”を色と形でアレンジ。クリスマス風デザインにも挑戦します。

集合場所

会場調整中(下北エリア)

※詳細が決まり次第、Webサイトでご案内&申込済みの方へも直接ご連絡いたします。楽しみにお待ちください♪



魚市場探検とさばき体験

1月25日(日)

市場見学／魚のさばき体験／海鮮料理の調理・試食

八戸の魚市場を見学し、鮮魚をさばくプロの技を学んだあと、海鮮料理の調理体験&試食を行います。

集合場所

八食センター

(八戸市河原木神才22-2)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。



吊るし切りと冬の鮫鰯鍋

2月15日(日)

吊るし切り見学／あんこう定食の試食

漁師による迫力の“吊るし切り”実演を見学し、冬の郷土料理“鮫鰯鍋”の調理体験も行います。

集合場所

海峡の湯おんせん食堂

(下北郡風間浦村下風呂下風呂71-1)

【駐車場】敷地内の駐車場をご利用ください。

※七戸十和田駅からの送迎バスあり(要事前申込)。冬道の運転が不安な方も安心してご参加いただけます。

◎試食またはおみやげをご用意しています！

各回の体験後には、旬の食材を使った試食や、地元の味を持ち帰れるおみやげなどをお楽しみいただけます。食べて学んで、さらに持ち帰って味わえる“おいしい体験”をご提供します。