

## 春の体験メニュー 一覧

※ 食事は基本的に春蘭の里で採れた食材を使用します。

※ 学生さんには、思いつき・創作・発想など想像力を高めてもらう為に、時間的に余裕をもたせてあります。  
(自主的計画作業立案、協調性学力アップ)

	第一体験コース	第二体験コース	第三体験コース	第四体験コース(期間限定、 7月中旬～8月中旬)	第五体験コース
月	※山菜採り体験コース ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する) ・お釜で御飯炊き	※ツリーハウス作り体験コース (自分達の山小屋作り) ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する) ・お釜で御飯炊き	※炭焼き体験コース (木の切り出し作業から) ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する) ・お釜で御飯炊き	※猿鬼伝説コース ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する) ・お釜で御飯炊き	※福祉・複合体験コース ・特別養護老人ホーム「こすもす」 と医療提携
火	・水車でこめかち ・お釜で御飯炊き (薪で御飯を炊く)	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の切り出しから	・ブルーベリー摘取り体験 (採ったブルーベリーは、 お持ち帰り出来ます)	
水	・かかし作り	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の運搬 (山から炭小屋まで)	・ジャム作り体験 (作ったジャムは、お持ち帰り できます)	
木	・薪割り、お風呂焚き (自分達で割った薪でお 風呂を沸かす)	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木を炭釜に詰める ・火入れまでの段取り ・炭の箱詰	・草木染体験 (草花、木の皮などを集める)	
金	・田植え (昔ながらの杵を転がし 手で植える)	・ツリーハウスの完成 ・ツリーハウス完成祝い	・炭で魚を焼き食べる	・猿鬼伝説コースめぐり	

## 夏の体験メニュー 一覧表

※ 食事は基本的に春蘭の里で採れた食材を主に使用します。

※ 学生さんには、思いつき、創作、発想など想像力を高めてもらう為に、時間的に余裕をもたせてあります。

(自主的計画作業立案、協調性学力アップ)

	第一体験コース	第二体験コース	第三体験コース	第四体験コース	第五体験コース
月	※ 原始体験コース (水道、電気、食器なし) ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用)	※ ツリーハウス作り体験コース (自分達の山小屋作り) ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する)	※ 炭焼き体験コース (木の切り出しから) ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する)	※ やまたのおろち伝説コース ・マイ食器作り (竹を切り出し作る) (木や木の葉を利用する) ・お釜で御飯炊き	※ 福祉・複合体験コース ・特別養護老人ホーム「こすもす」 と医療提携
火	・キリコ担ぎ体験 (組み立て分解まで)	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の切り出し	・やまたのおろち伝説コース めぐり(石仏山～龍神社)	
水	・川遊び、溪流体験 ・魚釣り、魚獲り	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の運搬 (山から炭小屋まで)	・人生講和体験 (長龍寺で説法を聞く)	
木	・蛍鑑賞 ・山野草ウォッチング	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木を炭釜に詰める ・火入れまでの段取り ・炭の箱詰め	・春蘭の里で大声大会	
金	・バードウォッチング	・ツリーハウス完成 ・ツリーハウス完成祝い	・炭で魚を焼き、食べる	・家族に手紙を書く (絵手紙など)	

## 秋の体験メニュー 一覧表

※ 食事は基本的に春蘭の里で採れた食材を主に使用します。

※ 学生さんには、思いつき、創作、発想など想像力を高めてもらう為に、時間的に余裕をもたせてあります。

(自主的計画作業立案、協調性学力アップ)

	第一体験コース	第二体験コース	第三体験コース	第四体験コース	第五体験コース
月	※野菜の収穫体験 ・マイ食器作り (竹を切り出して作る) (木や木の葉を利用する)	※ツリーハウス作り体験コース (自分達の山小屋作り) ・マイ食器作り (竹を切り出して作る) (木や木の葉を利用する)	※炭焼き体験コース (木の切り出しから) ・マイ食器作り (竹を切り出して作る) (木や木の葉を利用する)		※福祉・複合体験コース ・特別養護老人ホーム「こすもす」 と医療提携
火	・自然薯堀り	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の切り出しから		
水	・さつまいも堀り	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木の運搬作業 (山から炭小屋まで)		
木	・きのこ採り	・ツリーハウス作り (自分達の山小屋作り)	・木を炭窯に詰める ・火入れまでの段取り ・炭の箱詰		
金	・稲刈り、ハザ干し	・ツリーハウスの完成 ・ツリーハウス完成祝い	・炭で魚を焼き、食べる		

## 冬の体験メニュー 一覧表

※ 食事は基本的に春蘭の里で採れた食材を使用します。

※ 学生さんには、思いつき、創作、発想など想像力を高めてもらう為に、時間的に余裕をもたせてあります。

(自主敵計画作業立案、協調性学力アップ)

	第一体験コース	第二体験コース	第三体験コース	第四体験コース	第五体験コース
月	※ 雪体験、雪遊び ・マイ食器作り (竹を切り出して作る) (木や木の葉を利用する)				※福祉・複合体験コース ・特別養護老人ホーム「こすもす」 と医療提携
火	・かまくら作り ・雪だるま作り				
水	・かんじき作り (自分で作ったかんじき で雪の上を歩く)				
木	・竹スキー作り (自分で作ったスキーで 滑る)				
金	・お餅作り (かまくらでお餅を焼い て食べる)				