ホクレン

くるるの杜の雪まつり

2/23(土)・24(日)

会場マップ

じゃぶじゃぶ池(閉鎖中)
果樹園
立入禁止
ビニールハウス
物見塔
農村レストラン
もりのかふぇ(多目的ハウス)
多目的広場
調理加工体験室
インフォメーション
農畜産物直売所
調理加工体験棟
倉庫棟
体験農場
第2駐車場
第1駐車場
← 至 北広島

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

まっしろい畑って、おもしろい。

冬ならではの収穫体験や雪中イベント、
農家の皆さんとのふれあいなど、
とびきりおもしろい企画がぞくぞく登場！
この冬も週末は「くるるの杜」へGO！

参加無料 雪中イベント

1 大・中 5 小 雪山すべり台
大きなすべり台と小さなすべり台があるよ！自分にあった方で遊んでね！

3 わ な げ
雪で作った斜面のピンにむかってわなげをしよう！

2 雪だるま作り
ステンレスのボウルを使って雪だるまを作り、枝や松ぼっくりで飾り付けをしよう！

4 雪遊び広場
自由に雪遊びが楽しめるスペースだよ！

ホクレン 食と農のふれあいファーム
くるるの杜
www.hokuren-kururu.jp

農作業・調理加工体験 | 農畜産物直売所 | 農村レストラン

道道1080号線沿
「北広島市ふれあい学習センター 夢プラザ」となり
北広島市大曲377-1 駐車場完備
TEL 011-377-8700

他にも楽しさいろいろ！詳しくは裏面をご覧ください。

冬の「くるるの杜」は、収穫体験やイベントが盛りだくさん！

食べる！見つける！作る！
滑る！やってみる？

くるるの杜の雪まつり

2/23(土)・24(日)

※農畜産物直売所は、17:00まで。
※農村レストランはランチのみで15:30まで（受付は14:20まで）。

農作業・調理加工体験

予約受付中

⑥ 雪中じゃがいもを掘り出して手作りバターで食べよう

体験農場で収穫し、雪中貯蔵してあるじゃがいもを、スコップで雪山から掘り出すよ。さらに、じゃがいもを蒸かし、自分で作ったバターで食べてみよう！

2/23(土) 2/24(日) 各日10:00、13:30 ※2時間ほどの体験です。
定員：8口32名（1口4名様まで）/参加費：1口 2,300円（税込）
掘り出し量：じゃがいも12個、玉ねぎ3個/出来上がり量：バター約30g

⑦ いちごを収穫してかんたんスイーツを作ろう～オムレット風～

北海道産の小麦粉を使った生地に、自分で収穫したいちごとホイップクリームを包み、オムレット風スイーツを作ります。

2/23(土) 2/24(日) 各日10:30、14:00 ※2時間ほどの体験です。
定員：8口32名（1口4名様まで）/参加費：1口 2,500円（税込）
収穫量：いちご1パック（約300g）、試食5粒/出来上り量：オムレット風スイーツ4個

当日受付

⑧ いちごのかんたん収穫体験

参加費：1口900円（税込）（いちご1パック約300g）/受付時間11:00～13:00
いちごが無くなり次第、受付を終了、生育状況により中止する可能性がございます。
※収穫のみの体験です。※事前予約はできません。当日インフォメーションでの受付となります。

対面販売など

⑨ 直売所内

- JA清里町による長いも・生うどん・焼そばの試食対面販売
- JAきたみらい馬鈴しょ振興会によるスノーマーチの対面販売（24日のみ）
- JA帯広かわにし豊西牛の試食販売
- トヨニシファームによる加工品などの対面販売
- もち米の里ふうれん特産館ソフト大福の対面販売
- 道産食材を使ったおしるこの対面販売

⑩ 直売所前

- 厚岸漁協による殻付き牡蠣・殻付きほたて・あさりなどの対面販売

⑪ もりのかふぇ（多目的ハウス）

- 望月製麺所による道産小麦を使用したラーメンの実演販売

⑫ もりのかふぇ周辺

- トヨニシファームによる牛カルビ串、牛フランクフルトなどの実演販売
- 豊西牛と道産野菜を使った牛汁の実演販売

⑬ 農村レストラン

- JAきたみらいスノーマーチ、豊西牛を使った雪まつり特別メニューの提供

まるっと農業 ～みつけにくるる～

さすが畑や牧場のプロの話は、おもしろい！

JA青年部 presents

2/16(土) 10:00～15:00

イベント

① 酪農畜産レクチャー

模擬牛による乳しぼりにチャレンジ！体験した後で飲むホットミルクは格別です。青年部の皆さんにいろいろ教えてもらえるチャンス！
場所：もりのかふぇ

② JA青年部の皆さんと雪中野菜の掘り出しといちごの収穫体験

事前予約

スコップで雪山からじゃがいもを掘り出し、蒸かして青年部の皆さんと一緒に食べます。後半は、いちごのお話を聞きながら収穫して試食。楽しい体験が盛りだくさんです。
①10:00②13:00体験時間2時間ほど
参加費：1口 2,500円（1口4名様まで）
定員：8口32名/掘り出し量：じゃがいも10個玉ねぎ3個
収穫量：いちご12粒

③ 食農教育実践報告

農村ホームステイにかける思いを事例とともに紹介します。JA青年部が作ったCMも必見。
場所：調理加工体験棟

④ 食育コーナー

お砂糖の原料ってなにか知ってる？わたあめの試食や原料となる作物てん菜を紹介します。
場所：農村レストランのエントランス

スタンプラリー

「くるるの杜」の敷地内にスタンプラリースポットを4カ所設置。4カ所すべてのスタンプを集めた方に景品をプレゼント！

※景品が無くなり次第終了となります。

※お申し込み方法など詳しくは、ホームページでご確認ください。※定員に達し次第受付を終了します。※天候や作物の生育状況によりイベント内容は予告なく変更および中止になる場合がございます。※写真はイメージです。

農作業・調理加工体験

3月の体験プログラムについて、詳しくはホームページをご覧ください。

農作業・調理加工体験のお申込方法

右記「くるるの杜」WEBサイトから申し込み書をダウンロードし、必要事項をご記入のうえ、ファックスにてお申し込みください。

www.hokuren-kururu.jp
お申し込み FAX 011-377-8174

JR北広島駅から

北海道中央バスで、のりば①より広島線 星槎道都大学経由（札幌ターミナルまたは福住駅行き）乗車約15分、「ふれあい学習センター」停下車 徒歩約5分
車で、約13分

■農作業・調理加工体験　さまざまな作物の農作業・調理加工体験を行っています。詳しい体験内容についてはHPをご覧ください。
■農畜産物直売所　10:00-17:00　2月[平 日] 10:00-16:00 [土・日・祝] 10:00-17:00
■農村レストラン　[ラ ン チ]11:00-15:30/受付 10:00-14:20
レストラン予約受付　TEL 011-377-8886（受付時間 9:00～11:00/14:30～17:00）
※混雑の状況によっては、受付終了時間を早めさせていただくことがございます。※お食事時間は、平日のランチは120分間、土・日・祝日のランチは90分間となります。ご了承ください。※10:00からランチ受付記名台をご用意しております。※当日のお電話でのご予約は、承っておりません。
■2・3月の定休日：2/18(月)・25(月)　3/4(月)・11(月)・18(月)・25(月)
●季節によって変更となる場合がございますので、HPまたはお電話にてご確認ください。

Facebookでイベント情報発信中！
▼詳しくはコチラ▼

Instagramでくるるの杜の魅力を随時発信中！
▼詳しくはコチラ▼