

体験プログラム

体験プログラムお申し込み方法

予約システム「STORES(ストアーズ)」のサイトからのお申込みとなります。くるるの杜ホームページ内の「農作業・調理加工体験」ページまたは、右記のQRコードを読み取り、ご確認ください。

STORES
(ストアーズ)



定員に
達し次第
終了だよ！



※写真はイメージです。
※天候や農作物の生育状況により、予告なく体験内容が変更になる場合がございます。

ホクレン
くるるの杜

Instagram
KURURU_NO_MORI



11月
November



大豆の脱穀と唐簀をしてきな粉ねじりを**作**ろう

参加費 2,800円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間半ほどの体験です。

出来上り量：きな粉ねじり約200g

※機械作業があるため小学生以上におすすめです。



※写真はイメージです。

機械を使って莢(さや)から大豆を取り出す脱穀作業と、風の力で大豆を綺麗にする唐簀(とうみ)作業をし、石臼で大豆を挽き、きな粉ができるまでの過程を体験します。最後に水あめときな粉を混ぜ合せ、きな粉ねじりを作る盛りだくさんの内容です。

1日(土)・2日(日)
3日(月・祝)

10:00、14:00

学ぼう！
てん菜の世界
(ホットケーキ付)

参加費 2,800円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間半ほどの体験です。

出来上り量：シロップ約100ml
ホットケーキ2枚分(直径約18cm)

※包丁を使う作業が多いので小学3年生以上におすすめです。



※写真はイメージです。

砂糖の原料てん菜を知っていますか？実際に、てん菜を収穫し重さや形、糖度について学びます。てん菜から糖分を取り出し、甘いシロップを作り焼きだてのホットケーキにかけていただきます。

10:00

ノースブレインファームさんに教わる
モッツアレラチーズと
ストリングチーズを
作ってビザで食べよう

参加費 3,500円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間半ほどの体験です。

出来上り量：チーズ約250g～300g
ピザ1枚(直径約20cm)

※高温作業になるため小学3年生以上におすすめの体験です。



※写真はイメージです。

興部町のノースブレインファーム株式会社さんを迎えて、モッツアレラチーズとストリングチーズの作り方を教わります。モッツアレラチーズはビザにトッピングして食べますよ！手のひらで感じるチーズの変化をお楽しみください。

10:00、14:00

大豆の脱穀と
唐簀をして豆大福を**作**ってみよう

参加費 2,300円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間ほどの体験です。

出来上り量：ミニ豆大福6個分

※機械作業があるため小学生以上におすすめです。



※写真はイメージです。

機械を使って莢(さや)から大豆を取り出す脱穀作業と風の力で大豆を綺麗にする唐簀(とうみ)作業をします。作業のあと、道産鰯子と白玉粉を使って豆大福を作ります。粉からお餅になっていく様子を楽しみながら作りますよ。

10:00

農家さんに教わる
大豆を脱穀して
手作り味噌を**作**ってみよう

参加費 4,800円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※3時間ほどの体験です。

お持ち帰り量：味噌約4kg

※機械作業があるため小学生以上におすすめです。
(注)味噌麹の持参を忘れずに。



※写真はイメージです。

長沼町の農家さん「豆っ子クラブ」さんと一緒に手作り味噌を作ります。大豆の作付けから栽培についてのお話や、おいしい大豆の食べ方。そして脱穀と唐簀(とうみ)の機械を使った農作業も一緒に体験し、たくさんの方の学びます。味噌作りでは、茹で上がった大豆の温度や感触を体感し一年味噌を作っていきます。

13:30

さつまいもの
ふわふわカップケーキを**作**ろう

参加費 2,800円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間ほどの体験です。

出来上り量：カップケーキ6個

※ハンドミキサーを使うので小学生以上におすすめです。



※写真はイメージです。

くるるの杜の体験農場で栽培したさつまいもと、北海道産の小麦粉を使ってふわふわのカップケーキを作ってみませんか？ベーキングパウダーは使わずにメレンゲの力で膨らませる、さつまいものふわふわカップケーキ作りです。

10:00、14:00

かぼちゃの
アイスとパンケーキを**作**ろう

参加費 2,800円(税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間ほどの体験です。

出来上り量：アイス2人分(約200g)
パンケーキ2枚分(直径約15cm)

※未就学児でも楽しめる体験です。



※写真はイメージです。

クイズをしてかぼちゃに詳しくなろう！北海道産の生クリームと牛乳にかぼちゃを混ぜ、くるくる回しながらアイスを作りパンケーキと一緒にいただきます。

10:00、14:00

詳しくはHPをご覧ください♪
ご予約を承っておりますが、すでに定員に達している体験もあります。キャンセル待ちも受付中です！

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

おかげさまで 15周年



定休日 11月10(月)・17(月) 11月3日(月・祝)・24日(月・振)は営業いたします

住所 北広島市大曲377-1 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

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(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

JR新札幌駅から
北海道中央バスで、
新さっぽろ駅バスターミナル 南レーンのりば⑥より
大曲線(新110/柏葉台団地行き)乗車約20分、
「大曲末広3丁目」停下車 徒歩約10分

地下鉄 福住駅から
北海道中央バスで、
福住駅バスターミナルのりば⑧より
広島線(福113/大曲光4丁目行き)乗車約30分、
「大曲末広3丁目」停下車 徒歩約10分

新千歳空港から
JRで、快速約20分・
JR北広島駅 下車
車で、道央自動車道(高速)
約30分・北広島IC 下車

JR札幌駅から 車で、約35分

エスコンフィールド北海道から 車で、約15分



MORI CAFE

ソフトクリームが人気の
「もいのかふ」が店舗移転

営業時間
10:00～16:00
場所
直売所サイロ側風除室

※この内容は、天候等により変更または中止になる場合がございます。ご了承下さい。※写真はイメージです。※催事によって終了時刻が異なります。

10/31(金)~11/2(日)
3日間のイベント

くるるの杜いもたまつエア



道内各産地の
じゃがいも・玉ねぎをご紹介します!

11/1(土)・2(日)は試食販売いたします!

11/3(月・祝)

新米

JAびばい

美唄稲作振興会
「匠の米」の
対面販売



11/8(土)、9(日)
2日間のイベント



ノースプレインファーム

おこっぺ有機牛乳・
ヨーグルトなどの販売

11/8(土)、9(日)
2日間のイベント

JAくしろ丹頂 酪農振興会

「産地限定
北海道根釧
よつ葉牛乳」の無料配布

8日(土) 13:00~ 9日(日) 10:00~

※無くなり次第終了いたします



※写真はイメージです。

11/8(土)、9(日)
2日間のイベント

JAながめま青年部

長沼産大豆「コキホマレ」を
使用した「誉とうふ」の試食対面販売



11/18(火)~24(日)
7日間のイベント

※写真はイメージです。

おとふけフェア

長いも・玉ねぎなどの販売

11月22日(土)音更農協そ菜生産振興会による
対面販売を実施いたします!



11/29(土)、30(日)
2日間のイベント



くるるの杜恒例「肉の日」

くるるの杜のつきたて米!
毎月第2、第4金曜日 お米の日

※写真はイメージです。



玄米をご注文頂いてからお好みに精米いたします。
※玄米を精米すると目減りします。
※約1割増量して精米いたします。※1kgから(1kg単位)