

子どもたちと一緒に体験してみよう！

家族は、共同での体験が多ければ多いほど絆は深まります。岡垣町には、様々な体験を得ることができる場が用意されています。その中でも新鮮な食材を生かしたフルーツ狩りやソーセージ作り体験が人気です。



清らかな水と漢方薬で育つ
比較的雨の多い日が多く、降水量が少ない岡垣町では、古くからぶどう栽培が盛んです。特に、漢方薬に使用される生薬を原料に発酵・熟成させた農薬や肥料を使い栽培した「漢方巨峰」は、甘さとコクが人気となっています。
町内の観光農園では、毎年8月下旬から漢方巨峰狩りが始まり、家族連れやグループで賑わいます。



インタビューは
こちらから



山口 じゅん 純さん
と あ 翔空さん (中学3年生)
と さくた 咲汰さん (小学4年生)

かおりさん
と りお 莉桜さん (小学5年生)
と あおば 碧羽さん (小学1年生)

おふたりのご結婚のタイミングで一度は岡垣を離れた山口さんご夫妻でしたが、翔空さんが生まれるタイミングでUターン。それから15年ほど岡垣で生活されています。

かおりさんは、自身のご両親やごきょうだいも岡垣で暮らしているそうで、「その住みやすさをいろいろな方々にお伝えしたい!」といます。

「これまで岡垣では、いろんなフルーツを堪能してきましたが、漢方巨峰狩りの体験は初めてでした。採れたてのぶどうはとても甘くて、これまで食べたことのないくらい濃厚な味わいでとてもおいしかったです。子どもたちも貴重な体験をととても喜んでいました。」と大満足の様子でした。





手作りのおいしさを学ぶ

社会学習の貴重な体験となる「手作りソーセージ作り教室」が町内の「食育体験ファーム ほっこり農園」で行われています。

鹿児島県産ブランド豚「茶美豚」を使い、ドイツ食肉加工コンテストで金賞を受賞したオリジナルレシピのソーセージは、スパイスがきいていて、安心・安全な手作りソーセージです。

3歳児から参加でき、夏休みの思い出に、子ども連れの家族にはぴったりの体験です。



博志さんは高校生のときに2年ほど岡垣に住んでいましたが、進学で町を離れました。ご結婚後に「自然に囲まれた豊かな暮らしを子どもたちにも経験させたい」という思いから、岡垣へ戻りました。

今回は天然由来の素材を使ったソーセージ作りにチャレンジ。真子さんは、「詰める工程から成型まで体験しましたが、空気が入らないようにするのは、難しかったです。

スタッフの方も明るく元気で優しく、楽しく体験することができました。自分で詰めたソーセージはその場で食べることもできるこの体験はオススメです。ピザやお菓子を作ることもできるので、次回はそちらに参加してみようと思います。」と話してくれました。



インタビューはこちら



ひろし
古賀 博志さん
ゆづき
優月さん (小学5年生)

まこ
真子さん
そうた
湊太さん (小学3年生)

