

# 春夏秋冬を味わいつくそう！

季節の手仕事♪日本の四季・文化をリアルに体感できるプログラムがいっぱい！

## 年間スケジュール

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
稲作	田起こし	水路をつくる 獣害対策	種もみ・苗代づくり	荒代かき	田植え	除草	除草・定点観測	カカシづくり	鳥対策	稲刈り・稲木干し・脱穀	実りに感謝 自分たちで作ったお米と味噌と野菜で和食を作ってくださいませ！	
畑作	原木しいたけ	土づくり 春起こし・畝作り	（春野菜）種まき・栽培 （夏野菜）種まき・栽培						（秋野菜）種まき・栽培 （冬野菜）種まき・栽培		落ち葉堆肥	
つくる・食べる	シーグラス工作	竹細工	つくしの天ぷら よもぎ団子	さくらもち	竹ごはん	野菜カレー 味噌・梅干し 苔テラリウム	手作り台で 流しそうめん 竿をつくる	ジェラート ハーブエッセンス	秋味噌 無水カレー シーグラスでアクセサリー	焼きいも 花炭づくり	わら納豆 いちご大福 冬味噌・甘酒・漬物	
自然・文化を学ぶ	七草粥 鏡開き	土器づくり	春の芽吹き観察	草木染め 生き物探索	水生生物探索 川遊び	摂津峡探検 苔の採集も	川釣り カブトムシ農仕掛け	箕面で川遊び	摂津峡探検 シーグラス集め	稲わらぼうき	勝尾寺へ 紅葉狩り	しめ縄と 鏡餅づくり



## 類農園監修

## 類農園ってなに？

## 本格的な有機農法を学ぶ

動物性堆肥を使用しない、植物由来の循環型有機農法も学びます

### 自然・有機農法

- 土の条件 農業・化学肥料を使わず、動物性・植物性堆肥を与えている
- 時代 安全とおいしさを追求する時代の農法
- 味 糖度・香り・野菜の遺伝子の味を率直に感じる。味がグラマー
- 味のパワー \つまりは、とってもおいしい！/

類農園は植物由来の肥料のみ！

オーガニック

## こだわりの有機農業に取り組んでいます



類農園は、奈良県宇陀市で有機野菜・宇田米、三重県度会郡で有機栽培米・特別栽培米・有機茶を栽培しています。安全性を高めるために、肥料にもとことんこだわり、直売所の店頭精米から出る米ぬかやお醤油屋さんから譲り受ける醤油かす、植物残渣など植物由来の肥料を使っています。家畜由来の肥料を一切使用しないことで、ホルモン剤などの混入を防いでいます。



類農園直売所 彩都店



土づくりを大切にしています



類農園 奈良農場

また、類農園直売所を、彩都・北千里・海老江・西中島南方に展開。都市と農村をつなぎ、新鮮でおいしい野菜を地域の皆様にお届けしています。