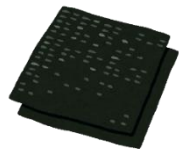


令和7年度 明石市立少年自然の家 主催事業
ネイチャーポジティブ宣言関連事業



のりフェスティバル



海苔すき体験と羽釜でご飯を炊いて、焼き海苔を使った餃子を作ろう♪

【日 程】2026年1月31日（土）10時～16時

※明石ケーブルテレビによる写真や動画撮影が行われる予定です。

イベント終了後にテレビ／新聞／雑誌／WEBなどに露出／掲載される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

【協 力】明石市 豊かな海づくり課

【参加費】1人 3,500円

【定 員】20名

時 間	内 容	場 所
9時40分	受付開始	実習棟前
10時00分	はじめの会（日程概要・スタッフ紹介）、レクリエーション	実習室1
10時30分	「海苔」ができるまでのお話・海苔すき体験スタート！	実習室1
11時00分	お昼ご飯の準備をするよ♪ ○羽釜でご飯を炊こう！ ☆マッチを使って、火おこしに挑戦！ ○焼き海苔餃子を作ろう！ 具 材：焼きのり、豚ひき肉、キャベツ 調味料：ごま油、しょうがチューブ、にんにくチューブ 砂糖、醤油、塩コショウ ※海苔の味噌汁を準備します。 調味料…味噌、だしの素、みりん  	実習室1 実習棟前 渡り廊下
13時00分	いただきます♪	実習室1
14時00分	片付け	
14時30分	江井ヶ島海岸へ移動し、ビーチクリーン ※海苔が育つ海を守ろう！ 雨の場合：海苔の佃煮作り 	江井ヶ島海岸 雨：実習室1
15時30分	ふりかえり アンケート記入	実習室1
16時00分	終わりの会 解散	