

2026
安曇野育みファームプロジェクト



タネから育てた そばでガレット を作ろう！



対象
小学1年
〜
高校3年
保護者同伴

参加費
1,000円
1家族 / 保険料込

育みファーム
プロジェクトとは？

7月より始動！

ガレットを通じた信州そばの普及とともに、
日常で食べているそばがどのようにできるの
かを学びながら、さまざまな工程を体験・見
学し、農業に触れて学べる食育イベントです。

Program

全4回

そば × 農業体験

種まきから収穫までの一連の農
業体験と、育てたそばでガレッ
トを作り、農業の楽しさとそば
の美味しさを体験します。



1 そばの種まき

種をさわって、まいてみよう！



2 製粉工場の見学

そば粉ができるのを見よう！



3 収穫・脱穀

刈取りをして、脱穀してみよう！



4 お楽しみ収穫祭

育てたそばでガレットを焼いてみよう！

ガレットとは？

What is a
galette?

そば粉を水と塩で溶いて薄く焼いたガレットは、フランス・ブルターニュ地方の郷土料理。ハム・チーズ・卵などの具材をのせて食事として楽しんだり、アレンジ次第でデザートにもなる一品です。信州ガレット振興会では長野県が誇る「信州そば」との親和性の高さから、新たなそばの楽しみ方としてガレットを通じて信州そばの魅力を広めています。



Schedule

そばの種まき

7.11 土

10:00 ~ 12:00

in 安曇野市豊科光

実際にそばの種をまいて土をかぶせ、育てるための第一歩を体験します。

工場見学

8.20 木

10:00 ~ 11:30
2部制 13:30 ~ 15:00



株式会社 ファームめぶき

普段は見学できない製粉工場で、そば粉ができるまでの工程を見学します。

脱穀・収穫

9.26 土

10:00 ~ 12:00

in 安曇野市豊科光

自分たちの手でそばの刈り取りを行い、昔ながらの方法で脱穀を行います。

収穫祭

10.24 土

2部制 9:00 ~ 14:00



日穀製粉株式会社

そばふれあい館

育てたそばのそば粉を使って、おいしいガレット作りを体験します。

※天候やそばの生育状況により、日時や内容が変更になる場合がございます。 ※詳細な日時は参加者のみにご連絡いたします。

Application

お申込みは QRコードから



募集要項



募集対象 | 小学生1年～高校3年生まで(保護者同伴)・一般も可

参加条件 | 各回の会場まで自家用車で参加可能な方

参加費 | 1,000円 / 1家族 (全4回分・保険料込)

※お申込みが多数の場合は、抽選または予告なく受付を終了する場合がございます。

※各回ごとに出欠確認を行います。出席・欠席にかかわらず、毎回ご回答をお願いいたします。

ご注意

●そばアレルギーをお持ちの方はご参加をご遠慮ください。●過去にお申し込みいただいたにもかかわらずご参加が確認できなかった方につきましては、ご参加をお断りさせていただく場合がございます。●小学校未満のお子様は、保護者の責任のもとであれば同行可能です。会場内での安全管理には十分ご配慮いただき、他の参加者のご迷惑とならないようご協力をお願いいたします。

主催



信州ガレット振興会

信州ガレット振興会 (Shinshu Galette Promotion) はそばの一大消費地である長野県において、信州の風土にあったブランド食としてそば切りだけでなく新しい食べ方を提案し信州の様々な食材とコラボレーションしながら信州産そば粉の消費拡大と地産地消・旅消の推進を図るために立ち上げた団体です。

お問合せ

信州ガレット振興会事務局(日穀製粉㈱内)

TEL: 0263-87-5741

mail: spg-de@nikkoku.co.jp

[受付時間 / 平日 9:00 ~ 17:00]



●参画団体: 株式会社高野総本店、太田奈穂(野菜ソムリエ上級プロ)、株式会社日本広告、有限会社大西製粉、信陽食品株式会社、白馬商工会、筑北村役場、小海町、南峰夫(信州大学名誉教授)、長野商工会議所、日穀製粉株式会社(2026.5現在)