

ハ千代 オイコス のイベント
OIKOS



谷津田で米づくり

30 家族
限定

活動期間：2025年5月～10月
体験場所：八千代市島田(島田谷津)

農薬を使わず、極力昔ながらの手作業にこだわってお米を作っています。

体験スケジュール

- 4/27(日) 説明会
- 5/6(月) 田植え
- 6/8(日) 田んぼ管理(草とり)
- 7/6(日) 田んぼ管理(草とり)
- 9/7(日) 稲刈り
- 9/21(日) 脱穀・お米の進呈

※日程は天候などにより変更になる
ことがあります。

※活動時間は2時間～5時間程度。

※全ての活動に参加できなくても
大丈夫です。



活動名 2025年度 米づくり体験
主催 八千代オイコス
指導者 山崎 孝明(農家)
金室 彰(八千代オイコス代表)
問合せ先 八千代オイコス代表 金室 彰
TEL 070-3998-85-8851
desk@yachiyo-oikos.jp

応募人数

30 家族(約 90 名)

応募締切

4月10日(木)

※先着順です。

30 家族に達した時点で締切り。

参加費用(年間)

大人 4000 円/おひとり

子ども 1000 円/おひとり

※傷害保険料は別途かかります。

※収穫した白米を進呈します。

※未就学児は参加費不要です。

◆米づくり体験にご参加の皆さんには、
その他のオイコスのイベントへも
優先的にご案内させていただきます。
(川の学校、ホテル鑑賞会 等)

裏面に申込フォームがあります。



八千代市に残る希少な谷津田でおいしいお米作りを体験してみませんか



【5/6 田植え】

新緑の里山。その山の地下水を田んぼに利用しています。まっすぐに苗を植えられるかな。



【6月、7月 草とり】
雑草は稲の生育に必要な水や養分を奪います。草とりは大変ですがとても重要な作業です。



【9月 稲刈り】

収穫した稲穂を干して乾燥させるための「はざかけ」懐かしい日本の風景です。



【9月 脱穀】

農家さんよりお借りした脱穀機で、乾燥させた稲の穂先より籾を分離します。

【精米】

籾の殻を剥いたら玄米。さらに表面を削って、おいしい白米の出来上がり



募集要項

◎定員 30家族(90名) 先着順

◎参加費(年間)大人 4000円/人 + 保険料
子ども 1000円/人 + 保険料

※対象は小学生以上(小中学生は保護者同伴)

※保険料(傷害)は350円/人・年

※農作業に参加しない見学者及び未就学児は無料

※傷害保険加入の関係で、参加される皆さんの名簿を作成します。ご提出いただく個人情報、本事業の目的以外には使用いたしません。

申込方法

下記「申込フォーム」より次の必要事項(9項目)を添えてお申込みください。

- ①代表者氏名 ②年齢 ③ご住所 ④電話番号
- ⑤メールアドレス ⑥参加人数(農作業参加者)
- ⑦ご家族の情報(氏名、年齢)
- ⑧農作業の経験(初心者大歓迎です)
- ⑨参加動機、質問、ご要望など

◎応募締め切り：2025年4月10日(木)

◎応募結果連絡：2025年4月12日(土)※メールにて

◎お問い合わせ先

担当：八千代オイコス かなむろ 金室

電話：070-3998-8851

◎申込みフォーム

https://yachiyo-oikos.jp/agri_entry/



地図



お申込みいただいた皆さんに
現地視察を兼ねた説明会を開催

2025年4月27日(日) 10時

やちよ農業交流センターに集合

