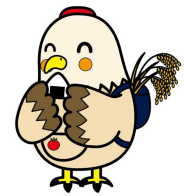


鷹栖町農産加工センター



「四季の里」

四季の里は、「健康は自らの手で守ろう」を合言葉に食生活からの健康づくりをめざし、家族の健康を願うみなさんに気軽に利用していただく施設として、平成8年より多くの皆さんに利用されている施設です。

3つの加工室があり、いろいろな加工機械がそろっており、加工品目に応じて利用する加工室も違います。各種ジュース、フリーズドライ、真空パック、味噌、餅、豆腐、パン、アイスなど、たくさんの加工品が作れますので、皆さまのご利用をお待ちしております。

- ◎所在地 上川郡鷹栖町13線16号
- ◎電話番号 0166-87-3838
- ◎利用時間 9時00分～16時30分
- ◎休館日 月曜・火曜・祝日の翌日・年末年始



- 1 申込方法 四季の里へ加工室の空き時間を事前確認（電話可）して予約をします。
申込みは個人でもグループでも受け付けておりますので、1人での利用も可能です！
また、各種体験加工も実施していますので、『四季の里だより』や『町フェイスブック』をご確認ください。
- 2 利用方法 加工する原材料を持参して加工室内で下処理（自宅で下処理したものの持込も可）及び加工。四季の里職員が機器の使い方や加工などのお手伝いをしますので、初めての利用でも心配ありません！
- 3 利用料金 加工品の出来高又は主原料の重量で料金が決まりますので、加工室の利用時間が長くなっても利用料金は変わりません。
四季の里で使用している消耗品や原材料を利用する場合、利用料金に付加することもできますので、ご相談ください。
加工終了後、納付書を発行しますので指定の金融機関で振込をお願いします。
- 4 利用対象 町内、町外、誰でも利用可能です。

☆さあ！四季の里を利用してみよう！！☆

① 予約



まずは四季の里へ加工室の空き時間を事前確認して予約をしましょう。予約は電話(87-3838)でも四季の里で直接確認しても大丈夫です！加工したい物を教えていただければ、対応する加工室が空いているか、すぐ確認できます。

② 受付



当日は四季の里に着いたら、玄関で手指消毒をします。加工室に入る前に、スリッパに履き替えて、荷物は研修室に置きます。また貴重品は研修室横の鍵付きロッカーに入れましょう。

③ 加工前



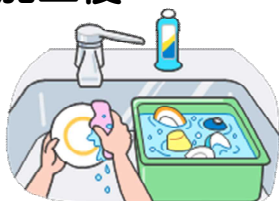
加工室に入る前に、それぞれの加工室用の上靴や長靴がありますので、履き替えていよいよ加工です！材料・エプロン・帽子(又はバンダナ)・持ち帰り用容器等を忘れずに持参してください。

④ 加工中



職員が機器の使い方を教えますので、初めて利用する方も心配ありません！わからない場合は職員がお手伝いします。自分好みのおいしい加工品を楽しみながら作ってくださいね(*^-^*)

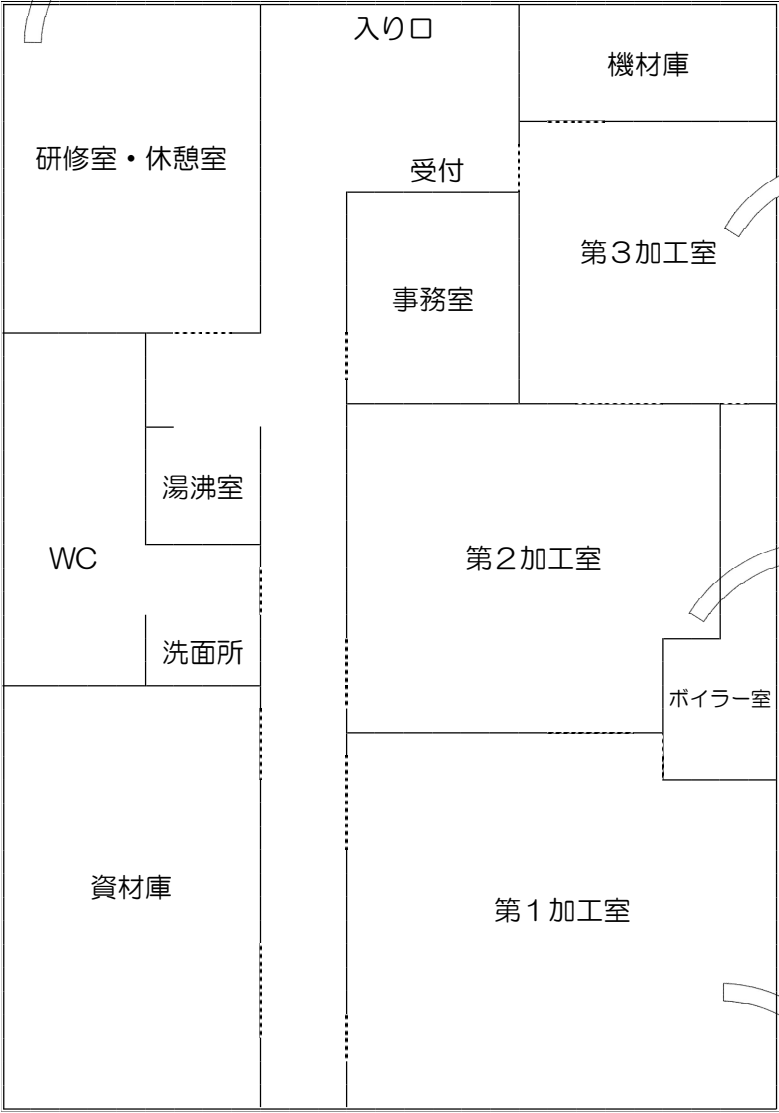
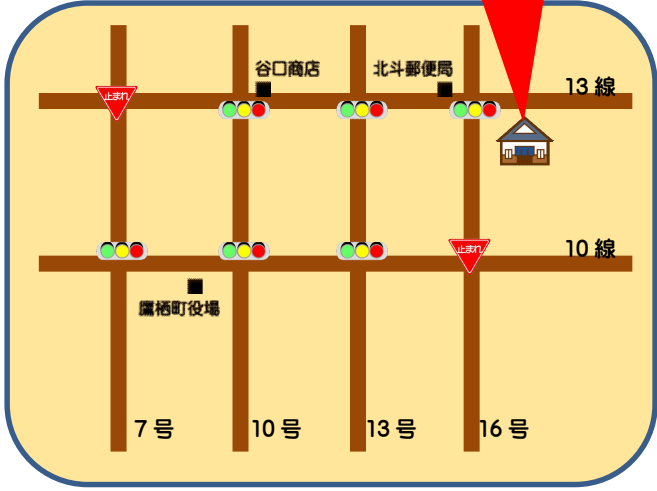
⑤ 加工後



使用した調理器具を洗い、所定の位置へ片付けます。忘れ物に注意をして加工品を持ち帰りましょう。利用料金は帰りにお渡しする納付書で郵便局やJA等の金融機関にて4週間以内にお支払いください。

SS施設の紹介

農産加工センター
四季の里



第3加工室



第2加工室



第1加工室



SS加工できるものの一部を紹介しますSS

■フリーズドライ



名前のとおり、凍結して乾燥させ、食品内の水分を極力なくし、常温での長期保存を可能とさせる。

フリーズドライの原理はここで省くとするが、できあがったものは、すごく軽くなる。

野菜や果物、豆腐等様々な物を加工している。

利用料金は1日500円。

延長1日につき250円が追加される。

加工日数は3~4日程度。

人気があることから、予約待ちで1ヶ月以上待つこともある。利用したい方は早めの予約を。

■アイスクリーム



基本のバニラ味はもちろん、イチゴ、チョコ、抹茶味等のアイスも作ることができる。最大で1回に6L分のアイスを作ることができる。

加工時間は2時間程度。作る種類、量によって加工時間も増減する。

利用料金は牛乳1Lに対し105円。

暑い季節はもちろん、寒い季節でも手作りアイスを作ってみませんか

■豆腐



自然のバランス栄養食とも呼ばれる大豆。小さな粒にいっぱい詰まった、たくさんの栄養素を豆腐に加工します。大豆5kgで20丁の豆腐ができあがります。途中の過程でできるおからも、お持ち帰りOK。

利用料金は大豆1kgに対し120円。

大豆は四季の里にある物を利用してもらう事も可能です。

『畑の肉』と呼ばれ、肉や卵に負けない良質なタンパク質を含む大豆を使って、豆腐を作ってみませんか。