

# 体験プログラム

## 【吉良饗庭塩の里】塩焼き体験

西尾市

プログラム種別	農業体験、体験学習
プログラム内容	<p>①お手軽塩づくり体験入門コース 塩田で採った濃い海水をコンロで煮詰めて塩を作る。出来あがった塩お土産で持ち帰り(20g程度)</p> <p>②塩田一日体験コース(要予約) 午前中に砂と海水を塩田に撒き、乾燥させた後、濃い海水を抽出します。 午後から塩焼きを行います。※一人200cc程度の海水を大鍋に入れて塩焼きを行います。 吉良入浜塩田保存会の会員が体験作業をサポート致します。完成した塩は、小分けしてお土産としてお持ち帰りできます。</p>
所要時間	<p>①40分(塩作製25分・ビデオ15分)</p> <p>②9:30~14:30(所要約5時間)※多少の時間変更可</p>
最少催行人数 最大受入可能人数	①②共に、1回の体験人数:10~40名
開催日時	4月~10月 ※月曜閉館、GW及び夏休みは団体予約不可
価格	①一人200円 ②500円(中学生以下300円)
販売手数料	なし
予約締切日	1か月前まで
キャンセル規程	なし
添乗員	—
大型バス駐車場	あり(要予約)
注意事項	※②は雨天中止となります。(前日夕刻判断)
問い合わせ先	西尾市塩田体験館 吉良饗庭塩の里 〒444-0514 愛知県西尾市吉良町白浜新田宮前59-1 TEL・FAX 0563-32-3373

