

■フィールドバビリオン県民モニター事業で、受入を表明しているプログラム一覧

(R6.6.18時点)

※当リストは随時更新します。
※プログラムの開催日、開催頻度等はプログラムにより異なりますので、あらかじめご確認いただきますようお願いいたします。

プログラム名	市町	プログラムの提供	電話番号	メールアドレス	ホームページ	実施内容	備考
<神戸>							
1	神戸市	(株)富士屋呉服店	078-611-1215			YouTubeひょうご発信！富士屋呉服店、NEWSキャッチでご覧頂けます。千両役者由来の神戸下駄や右近型焼桐下駄のマイ下駄づくり体験 新長田・駒ヶ林駅すぐ 富士屋	
2	神戸市	阪神・淡路大震災記念 人と防災未来センター	078-262-5502	mirai-uneka@dri.ne.jp	https://www.dri.ne.jp	阪神・淡路大震災を継承し防災・減災・縮減の大切さを発信する「大地震を学び、自然災害への備えを養う体験プログラム」としてスペシャルガイドツアーを実施。スタッフがグループ単位で館内の展示を解説案内する。	「スペシャルツアー」…修学旅行団体が多く来館する繁忙期の平日(5月～6月、9月～11月)での「スペシャルガイドツアー」の実施は難しく、その実施は、期間や参加人数が限定される。
3	神戸市	(株)神戸ポートピアホテル		pkikaku@portopia.co.jp		①ホテルのSDGsの取り組み紹介セミナー&ホテル内見学(約1時間) ②GOCOCUIにてランチbuffet(約1時間～1時間半) ③屋上テラス ソラフネ神戸 入場(悪天候の場合ホテル内利用券) 受入可能人数:10～30名様、大型バス1台駐車無料(乗務員2名・添乗員1名 50%OFF)	ホテル内の混雑状況や会場の空き状況によりご希望の日程で承ることができない場合があります。ホテル内見学では階段を使用する箇所がありますので、参加はご自身で階段の昇降ができる方に限ります。
4	神戸市	(有)アートスタジオオタカコ	078-222-0887	info@takako-art.co.jp		西脇市の名産品の播州織の端切れを使って布花を作ります。受講場所は神戸市中央区です。講師はタカコアートスクールで長年講師を勤めた者たちで確かな技術を持って指導いたします。出来上がった布花はプリザーブドフラワーなどに合わせてフラワーアレンジを作りお持ち帰りいただけます。	受講場所の花の館サロン、ロイヤル神戸三宮とも10名程度の受け入れとなります。
5	神戸市	(有)アートスタジオオタカコ	078-222-0887	info@takako-art.co.jp	https://www.facebook.com/takako.amano.773	バスツアーを行います。三宮を朝出発して、西脇市へ向かいます。西脇市では播州織工房館の見学、買い物ができます。神戸元町に戻り、中華街の「オリナス」にて家庭料理のランチを召し上がって頂きます。その後、バスにて(ご希望の方は徒歩で)花の館へ向かいます。花の館では播州織の端切れを使用して布花を作り、フラワーアレンジに仕上げ、お持ち帰りいただけます。バスは新神戸経由で三ノ宮へ戻ります。終了は17時頃を想定しています。 【ひょうごフィールドバビリオンの特別プレツアー開催】 日時:2024年7月12日(金)8:30三ノ宮駅出発、西脇市へ藤井SK工房、播州織工房館見学、元町にて昼食後、播州織布花講習会 お試し価格の11,000円(税込)	バス、花の館とも10名程度の受け入れとなります。 【バスツアー備考】 定員は15名。最少携行人数8名に満たない場合は中止になります。
6	尼崎市	(株)尼漁開発 武庫川渡船	06-6430-6519	mukogawatosen@amago.com	https://www.iajan.net/	釣りを楽しんだ後に尼崎運河をクルーズし、釣れた魚をBBQで食べて頂きます	悪天候時のプラン変更及び、中止の場合も有り
7	西宮市	家庭薬膳料理教室 大恵	0798-41-1855	yovaku10@taie-cooking.com		・食と健康をテーマにした講義 ・薬膳の考え方を取り入れたレシピを使った調理の実習と実食	
8	西宮市	西宮市(プログラム提供事業者:辰馬本家酒造(株)(白鹿))	0798-32-2727 平日9時~17時 担当:松原	customer@hakushika.co.jp		西宮郷酒蔵めぐり「白鹿編」 明治の酒蔵を説明を聞きながら見学し、この地の酒造業がどう発展してきたかをトレースし、白鹿醸造元・辰馬本家酒造の非公開放である旧本社「宜春苑(ぎしゅんえん)」で日本酒講話と試飲。	・おひとり3,000円・最大35名様まで・事前予約のみ開催日は要確認(予約時に相談)・飲酒を伴うために未成年者は参加不可・試飲ができない方も同料金・雨天決行、警報発令時は中止
9	西宮市	西宮市(プログラム提供旅行会社:株式会社Table a Cloth)	0798-27-0445	info@tablecloth.com	https://tablecloth.com/news/saketournishinomiya	酒の街・西宮の酒蔵をフードガイドとめぐる「おいしい旅」ツアー 地元の上手いを知り尽くしたガイドがご希望を伺いながら、個性豊かな酒蔵2-3軒をメインに、知る人ぞ知る立ち飲み居酒屋など時間の限りご案内。	●CONTACTフォームまたはメールでのご連絡の際は「西宮酒蔵モニターツアー」をタイトルに入れてご連絡ください。●集合場所 阪神西宮駅改札前 ●スタート時間 AM10:00 または PM 13:00 よりお選びいただけます ※ご希望日の2週間前までにお申し込みをお願いします。※GW・お盆等の繁忙期や年末年始はツアーは休止しております。
10	宝塚市	宝塚市西谷地区まちづくり協議会		cheerupnshitani@gmail.com	準備中	【こども向け】 10:00 千刈キャンプ集合 → 10:30 自然体験1(カヌー体験) → 12:30 昼食 → 13:30 自然体験2(火起こし体験) → 15:30 千刈キャンプ解散	2024年度にツアー造成を進める。2024年度後半から募集開始できる予定。
11	三田市	三田陶芸の森。	090-8653-1672	morijuti4600@themis.ocn.ne.jp		①三田青磁 型押し体験コース、 ②三田青磁 手びねり体験コース、 ③三田青磁 ろくろ体験コース。	ろくろ体験コースのみ1回につき、6名様までとなります。
12	三田市	(株)ながしお農場	080-2404-1515		https://nagashio-nojo.com/ https://expo2025-hyogo-fieldpavilion.jp/program/36	「そのままでも最高に美味しい作物を作ること」をモットーに、魂を込めて作られるイチゴの収穫体験(12月末～6月中旬)、ブルーベリーの収穫体験(6月中旬～7月下旬)、丹波黒豆枝豆収穫体験(10月上旬～11月初旬)を提供し、農家とのふれあいや自然の恵みを堪能。・オプションとして、摘みたてイチゴの「贅沢ジャムづくり体験」もある。	※体験ができる季節に限りがありますので、必ずお問合せください。
13	猪名川町	猪名川杉生農園	090-8884-9522	chiekoedo@hotmail.com	chiekoedo@hotmail.com	野菜の収穫 農業体験 夏休み自由研究の課題作成など	

プログラム名	市町	プログラム提供	電話番号	メールアドレス	ホームページ等	実施内容	備考
<掲載>							
1	明石市の魚の美味しさの秘密を覗く・明石屋網鮎ツアー	明石市 (一社)明石観光協会	078-918-5080	info@yokoso-akashi.jp		明石浦漁業協同組合において、漁業協同組合職員の案内と解説のもと、昼頃から行われる活魚のセリ市と施設見学とそのセリ市に買参権を持って参加している店舗での明石の魚を使った鮎の昼食	
2	食べて美味しい神戸ビーフを試食！使って綺麗な神戸ビーフ体験	加古川市 福良(有)	090-9614-4447	fukuyoshi-kobe@leto.eonet.ne.jp		・食肉マスターの枝肉の「筋引き」という熟練の技を見学・手作りし鮎づくり体験・食肉マスターが手切りで切り分けた手切りで切り分けた「志方仕立肉」を試食。	プログラム予約のシステムが未だ構築されていません。現在、進めているところです。
3	江戸初期から続く町割りりと港湾施設、古民家を利用した店舗 いつまでもつなく歴史と結びの町高砂	高砂市 (一社)高砂市観光交流ビューロー	079-441-8076	heart-city@takasago-tavb.com		ガイド付きで高砂町の町歩き行う。町歩き道の道中で古民家での休憩(飲み物を提供いたします)、松右衛門帆布を使用した小物作りワークショップなどを行う。	
4	古代から引き継がれる伝統の技とデザイン	播磨町 兵庫県立考古博物館	079-437-5589	kokohakubutsukan@pref.hyogo.jp	https://www.hyogo-koukohaku.jp/	展示を深く理解できる体験型展示と、まが玉、火おこし、古代のものづくりなどの古代体験。	20人以上の団体や、大型バスでの来館、古代体験の一部には、予約が必要な場合があります(HPを確認ください)
5	来て、見て、感じて播州織産地オープンファクトリー	西脇市 西脇市役所	0795-22-3111	kankou@city.nishiwaki.jp		10月26日～27日に播州織の魅力発信する「オープンファクトリー」を開催。職人たちの交流を楽しみながら、ものづくりの現場の雰囲気を感じることができるメニューです。5月26日には生地マルシェ「播州織産地博覧会」もあります。	個別の工場見学(オープンファクトリー)は随時相談に応じます。
6	新発見！デザイナー tamaki niime による播州織のものづくり体験	西脇市 (有) 玉木新雄	0795-38-8113		https://www.niime.jp/contact/	産地のモノづくりの魅力を感じられ、自社内で原料となるコットンの栽培から生地づくり・作品になるまでの工程を全て見ることができるLabの見学 縫製加工の「体験型」ワークショップ(ショールの縫製・カット・タグ付け)など	
7	織都・西脇～播州織が築いた歴史・文化を訪ねて～	西脇市 西脇市観光物産協会	0795-22-3111	kankou@city.nishiwaki.jp		織物産業の繁栄をもたらした西脇市の歴史と、培われてきた文化・暮らしに触れる播州織のサイドストーリーを楽しむプログラム。昭和レトロなまちなみや、国登録有形文化財などの建造物をガイドとともに見学しませんか。	受け入れは随時相談に応じます。
8	自然との調和がはぐくむ黒田庄和牛と山田錦～こころ勢(はず)む食の深奥を知る～	西脇市 西脇市観光物産協会	0795-22-3111	kankou@city.nishiwaki.jp		市内の黒田庄地域は酒米「山田錦」や、多くが神戸ビーフとして出荷される「黒田庄和牛」の生産地。それぞれの生産過程で発生する不要物を有効活用した「循環型農業」の展開により、持続可能な農業生産モデルが構築されています。取組に関する施設見学と、循環型農業の学習ができるメ	受け入れ可能人数が多すぎると対応できないため、事前にご相談ください。
9	金物のまち三木で包丁職人から習う鍛冶屋体験	三木市 田中一之刃物製作所	0794-82-5560	kanegen@mbr.sphere.ne.jp		鍛冶屋体験プログラム 日本で数人しかいない手作りの包丁職人から、包丁や鍛冶屋という職業、歴史、作業内容について説明 赤く熱した鉄を鉗やベルトハンマーで形を変えていく鍛冶屋体験 完成品の包丁の説明、販売などを体験	
10	最高の鯉節をあなたの手で!!	三木市 株式会社常三郎(三木市役所縁結び課)	0794-82-2000		https://expo2025-hyogo-fieldpavilion.jp/program/91	最高の鮎(かんな)の製作現場と切れ味を体験するプログラム 職人が昔ながらの軟鉄鍛造技法で製造する現場を見学し、その切れ味を日本一固いと言われる鹿児島枕崎の鯉節削りなどで体験できる。	電話番号が、担当している市役所のもののため、今後変更の可能性あります。
11	酒米の王者山田錦を人が紡ぐ、日本酒Breweryに触れる旅	三木市 稲見酒造株式会社	0794-82-0065		https://expo2025-hyogo-fieldpavilion.jp/program/93	一般人は普段入ることが出来ない酒蔵を主人らの案内・解説で体験できる「蔵見学」酒蔵での「利き酒」	
12	ホーストレッキングで巡る三木山の自然	三木市 (公財)三木山人と馬とのふれあいの森協会	0794-83-8670	info@miki-ht.jp	https://www.miki-ht.jp/	ホーストレッキング	予約制
13	鶴野フィールドミュージアムガイドツアー	加西市 一般社団法人加西市観光協会	0790-49-8200	kyokai@kanko-kasai.com	https://kanko-kasai.com/volunteer/	鶴野飛行場跡に現存する防空壕や機銃座を巡るガイドツアー、soraかさいの見学	
14	目いっぱい楽しむ山田錦	加東市 東条秋津窯	0795-47-1639	tojoakitsugama@gmail.com		酒米の王者「山田錦」が育った「土」を糞尿にも混ぜ合わせ、山田錦のわらを焼いた灰を釉薬に混ぜて試行錯誤の末に完成した。約2時間の陶芸教室で、オリジナルの山田錦のぐい飲み作りをお楽しみいただけます。	窯元は少人数の対応となり、10名以上でご参加の場合は会場準備が必要なため事前に連絡をお願いします。
15	目いっぱい楽しむ山田錦	加東市 神結酒造	0795-48-3011			加東市をはじめとする北播磨エリアの山田錦と、五峰山の豊かな伏流水を原料に地酒を醸す老舗蔵。事前予約制で酒造りを行っている1月中旬から3月初旬が蔵見学の見ごたえがあるが、その他の月でも蔵見学は可能(但し、11月と12月は繁忙期のため要注意)	最大30名くらいまで受け入れ可能
16	プロから学ぶ特産品～釣り針とルアー～	加東市 (一社)加東市観光協会	0795-48-0995	kato-fb@kato-kankou.jp		播州針の歴史を学び、豚の皮(ポーク)を使って仕掛けルアーを作成。作成するルアーは自然分解する素材を使用し、仕掛け中のおもりの環境に影響がない素材として、環境にやさしい釣りを実現。作成したルアーや仕掛けを使ってプロの指導を受けながら、実際に釣り体験が出来る。	現地集合(10時または13時)・現地解散(12時30分または15時30分) 10名以上:お一人様7,500円、15名以上:お一人様5,500円(ルアー制作指導料・釣り指導料)最大受入20名まで。別途1名につき860円要(東条湖釣り料金) ※原則、ルアー制作時のハサミと釣り竿・リールご持参ください。無料レンタルも有り。※9名以下の場合は、観光協会にご相談ください。休業日:木曜日(アケア東条が定休日のため) ※体験料金は、加東市観光協会へ支払①プログラム体験
17	さあ多可の森へ、こころと体がよるこぶウェルネス体験	多可町 多可の森健康協会	080-8306-0551	takanomori.kenko@gmail.com	https://wellness.takacho.net/	多可町の多自然地域をドイツ発祥のクアオルト(=健康保養地)と位置づけ、地域資源を活かしたウォーキングを実施。	
18	多可の語り継がれる伝統産業・芸能 杉原紙の里における紙すき体験	多可町 杉原紙研究所	0795-36-0080		https://sugiharagami.takacho.net/ex/	杉原紙の里(杉原紙研究所)では、紙すきが体験できます。紙をすいた後に色を入れたり、もみじを入れることで、世界に一つだけのオリジナル和紙が完成します。	

プログラム名	市町	プログラム提供	電話番号	メールアドレス	ホームページ	実施内容	備考
19 多可の春色癒健康ツアー	多可町	多可町 ラベンダーパーク多可	0795-36-1616		https://www.lavender-park.jp/contact/	・多可町内で採れたラベンダーから抽出した精油やフローラルウォーターを使用した香りや色に癒される体験(精油抽出見学、ルームスプレーづくりなど) ・ラベンダー摘み取り体験(7月上旬から7月中旬開催予定)	・ラベンダー摘み取り 50本300円、ルームスプレー作り700円など ・ラベンダーシーズン中は別途入場料が必要(500円) ・体験は予約が必要です(最大受入人数20人まで)
20 播州の繊維産業活性化を目指すエコファクトリー見学ツアー	多可町	(株)ソーイング竹内	079-532-0018	info@sewing-takeuchi.co.jp	https://www.sewing-takeuchi.co.jp	オープンファクトリー、ワークショップ	
21 姫革新工の彩色体験	姫路市	(有)キヤツスルレザー	079-335-2421	taiken@castle7.com	http://castle7.com/PC/taiken.html	350年前から伝わる「姫革細工」白い革に筆で彩色できる伝統技法の疑似体験ができます。	老若男女体験可能、小さいお子様は保護者の基でお願いします。
22 家島の暮らしを知るまちあるきガイド・体験プログラム	姫路市	家島諸島都市漁村交流推進協議会	079-325-8777	ieshima@diary.ocn.ne.jp		・まちあるきガイドツアー ・底引き網の見学と島のおばちゃんから教わる料理体験 ・家島クルージング4島巡り ・船長小屋で島の海洋環境を学ぶワークショップ	実施時期、内容については要調整となります。
23 e-bikeサイクリングツアー 旧街道をゆく姫路城下町めぐり	姫路市	(株)あくと	079-283-0890	info@travel-network-act.co.jp	https://travel-network-act.co.jp/	かつて姫路の玄関口の役割を果たした野里街道や、姫路城下町をはる西国街道に栄えた船場の町には、歴史の面影や風情のある雰囲気がたくさん残っています。車では走りづらい細道や歩くにはチョッと疲れる道のりを、電動サイクルに乗ってらくらく駆け回ります。姫路城観光の前後に、もっと姫路を好きになれる3時間ツアーです。	姫路城を目指して姫路を訪れる観光の方が多いですが、前後のすき間時間にちょうど良いサイクリング観光です。姫路でご飯を食べたり、姫路に泊まったり、もっとゆっくりと姫路をお楽しみください。
24 ひょうごレザーを使ったオリジナル革小物WS	姫路市	インツカ靴店		info@ishizuka-kutsuten.com	インスタグラム: kutsuwa928	キーケース、小銭入れ、名刺入れからお一つ選んで作れます	店舗までは各時でお越し下さい
25 Oh! zappa! 小さなしあわせ発見ツアー	姫路市	(株)ZAPPA	079-269-1048	info@zappa-village.jp	https://zappa-village.jp/	ザッパ村で提供している衣食住体験と、村人スタッフからの解説を通して、地域社会問題に対する考え方や、それをポジティブ変換して、楽しみながら解決していく、そんな持続可能な社会の視点を提供するツアーです。	毎週火曜日は定休日ですので受け入れ不可。(ただし第三火曜日のみ、SDGzappaの日と題して、イベントを開催しているため、受け入れ可能です)
26 世界遺産・姫路城下から里山フィールドへ！「ひめじプレミアムBEER」で乾杯	姫路市	はりまグリーンラボ	090-8936-9762	https://www.harimagreenlab.com/question/	https://www.harimagreenlab.com/	耕作放棄地を活用し「姫路ホップファーム試験場」ビールの原料であるホップの収穫体験を提供しています。オプションで、1日目のディナー、2日目の収穫ホップを使った醸造体験、ランチも可能。	2024年7～8月の水曜日(7/10、17、24、31、8/7、14、21)のみ先着順で一組のみ対応。1か月前よりHPで告知予定。
27 火を操り、名刀に命吹き込む刀鍛冶の技 桔梗集光鍛冶場場で小刀づくり体験	相生市	桔梗集光鍛冶場	090-8358-4748	kikyo@havamitsu.com	https://www.havamitsu.com/	①「火造り」熱した鋼材を手鋸で形作ります。 ②「生仕上げ」ヤスリで形や表面を整えます。 ③「焼き入れ」小刀を約800℃に熱して水で急冷します。 ④「研磨」砥石で研磨します。*完成後にお名前をお入れします。	一度に体験できる人数は3人です。それ以上の場合はお問合せください。
28 手延そうめん 揖保乃糸の歴史、文化、製法、おいしさを学び、体験し。	たつの市	兵庫県手延素麺協同組合	揖保乃糸資料館 そうめんの里 0791-65-9000	sato@ibonoito.or.jp		伝統産業である揖保乃糸の昔の製造工程を学び、手延そうめんを引き延ばす作業を体験し、そうめんの試食をする	受入上限人数は15名になります。
29 龍野に息づく、醸造体験および蔵見学ツアー	たつの市	発酵LabCoo	090-9982-5917	coo@labcoo.jp	https://www.labcoo.jp	Myしょうゆ作りや、自家製のみそを使った味噌玉づくりなど、元来家庭で受け継がれ、地域に根付く醸造文化を体験することができます。1979年に開館した全国初の醤油資料館や、醤油蔵・靴店などをあわせて巡ることで、地域が一体となって取組む文化や歴史をより深く学ぶことができます。	
30 斑鳩寺ガイド付き参拝とご本尊の梵字入り七色プレスレット作り	太子町	あすか観光バス合同会社	079-280-1977		https://travel.asuka-kanko.com	①斑鳩寺ガイド付き参拝、 ②秘仏「聖徳太子十六歳孝養像」拝観、 ③ご本尊の梵字入り七色のオリジナルプレスレット作り	現在、基本的に受入中止中。団体旅行閑散期のみ要問合せにて対応。
31 セラビーバイク	宍粟市	(公財)しそ森林王国観光協会	0790-64-0923	info@shiso.or.jp	https://shiso.or.jp/therapy_bike	西の奥入瀬「赤西渓谷」を舞台に、健康維持、病気の予防を目的とした森林浴である「森林セラピー」とE-BIKEで爽快と駆け抜けるサイクリングを同時に体験できるプログラムで	身長155cm以上推奨
32 赤松手づくり鐘かぶと教室と甲冑着付け体験	上郡町	赤松手づくり鐘かぶとの会	0791-52-4605	赤松鐘かぶとの会のホームページの問い合わせからお願いします	赤松手づくり鐘・兜の会で検索して下さい	①鐘かぶとの素材は厚紙を使用し一体一体オーダーメイドで作成します。家紋はご希望の文様を入れる事が出来ます。 ②甲冑着付け体験・・・スタッフが鐘かぶとの試着をお手伝	日程調整は事前に連絡をお願いします
33 吹きガラス体験	上郡町	グラススタジオ刻	0791-52-1830	glassstudiotokitoki@yahoo.co.jp	glassstudiotokitoki@yahoo.co.jp	コップ・花瓶・小鉢などを制作します。50種類以上の色や10種類以上の形からお好きな色・形をお選び頂きます。(冷却に時間がかかるため体験日にはお持ち帰りできません。)	出来上がった作品は1週間後以降取りに来ていただくか、後日発送(送料別+1,200円)となります。(冷却に時間がかかるため体験日にはお持ち帰りできません。)
34 利神城跡登山ガイド	佐用町	佐用山城ガイド協会	090-5246-6469	mahyan433105.1219@yahoo.co.jp	佐用山城ガイド協会又は佐用町ホームページ	道の駅平福町平福を10:00出発終了智頭急行平福駅14:30解散	ホームページにて実施日を確認してください。

プログラム名	市町	プログラム提供	電話番号	メールアドレス	ホームページ等	実施内容	備考
<注目>							
35	豊岡市	玄武洞ミュージアム	0796-23-3821		https://genbudo-museum.jp/	・運べるかご編み体験 ・ミニ遊覧船乗船 ・玄武洞ミュージアム館内見学	体験&館内見学のみの予約も可 天候により船が運航できない場合、かご編み体験のグレードアップ対応可 船の定員は船頭1名を含み10名。10名以上の場合、時間によっては複数回に分けて運航可
36	豊岡市	豊岡演劇祭実行委員会	0796-21-9016	toyooka.theaterfestival@gmail.com	https://toyooka-theaterfestival.jp/	公式プログラム、フリッジプログラム、ナイトマーケットなど。	フィールドバリエーションとして登録しているのは「豊岡演劇祭2025」ですが、令和6年度実施事業として「豊岡演劇祭2024」でモニター受入を希望します。
36	豊岡市	兵庫県立コウノトリの郷公園	0796-23-5666			① 観察「園内ガイドとコウノトリの観察」(30分～60分)、 ② 講話「コウノトリの野生復帰と自然環境」(40分～60分)、 ③ 見学「豊岡市立コウノトリ文化館内の見学」(20分～60分) ※①～③の中から希望や滞在時間に合わせて、プログラム内容を決定する	募集定員は1団体につき原則5～100名とする。※この人数の範囲外の場合は申し込み時に協議する
37	豊岡市	(株)MotherEarth	090-3355-4047	meri@t-motherearth.com	https://t-motherearth.com/meri/	日本海をカヌーで巡るツアーです。ガイドが同行しますので、初心者の方でもご参加いただけます。	天候、海況によりコース変更もしくは中止になる可能性もございます。妊婦、泥酔者は参加不可。その他注意事項はHPをご覧ください。
38	豊岡市	Veggie de +	080-5344-5652	g.takasan1990222@gmail.com	https://veggie-de-plus.com/ Instagram: nami.8910	旬の作物を中心に、農業体験・収穫体験！元スポーツレーナーや、料理人など異色のスタッフがご案内いたします	
39	豊岡市	(有)そば庄	0796-52-2432	info@sobasho.com	https://www.sobasho.com/	出石そばで観光の町となった同町。そば職人の高齢化及び継承者不足が深刻に進み、事業を継続できない店舗もある。地場産業を守る為にも、出石そばを継承するそば職人を育成する。飲食業を営むまたは、飲食業に従事している者に対し、そば打ち技術向上を目的としたプログラムで	調理師免許又は、食品衛生責任者の資格を持たない方の受け入れは致しません。
40	豊岡市	竹野スノーケルセンター運営協議会	0796-47-1932	info_ev@takeno-scvc.jp	https://takeno-scvc.jp/about	スノーケル・ジオカヌー・磯の生き物観察・日本海誕生時の火山活動の痕跡観察など透明度抜群の山陰海岸の海で「自然の水族館や岩石海岸の海食地形」などを体験できるフィールドとなっています。	ウエットスーツ、ライフジャケットなどの用具と設備は整っています。海に入水できる水着姿でお越しください。
41	養父市	やぶ市観光協会	079-663-1515	yabu.info@yabu-kankou.jp		竹を筒状のまま、様々なデザインを専用のドリルで穴をあけていきます。中からライトを照らして穴からこぼれる光が楽しめます。小さなお子様からお年寄りまで皆さん夢中になって参加されています。	ご予約は2日前までをお願いします。
42	養父市	多肉BASE	090-8467-5310	tanikubase@gmail.com	https://www.instagram.com/tanikubaseriku/	多肉植物の寄せ植え体験	必ずご予約の連絡をくださいますようお願いいたします。
43	養父市	(一社)田舎暮らし倶楽部	080-3830-2643	nken51@leto.eonet.ne.jp	https://ekichika100.studio.site	○季節の野菜作りと収穫体験 ○味噌、きな粉、豆腐、ゆばなどの加工体験 ○農家の暮らし体験(宿泊も) ○自然栽培の体験	農作業ができる服装をご準備ください 駐車場あります 自家車でなくてもアクセスは簡単。JR山陰線養父駅から徒歩10分、大阪・神戸から特急バス停5分
44	朝来市	(一社)朝来市観光協会	079-668-9177	info-ata@piano.ocn.ne.jp	https://www.asago-travelandstay.com/	プライベートガイドがEバイクで日本の原風景にいきないます。日本遺産「銀の馬車道・鉱石の道」―歴史深い鉱山町の訪れ、地元の方と一緒に日本の田舎を味わいます。宿でくつろぎ、地元の美食をお楽しみください。	1グループ5名まで受入可能
45	香美町	香美町小代観光協会	0796-97-2250	hyogo_ojira@ojirokanko.com	https://www.kami-tourism.com/spot/detail_10063.html	モニターツアーを行い、食事提供を含めたツアーコースを熟成する為、問題点を見つけて改善して行くきっかけづくりをしながら、成功に導く。	
46	香美町	かずみ海上ジオタクシー	080-2434-0001	geotaxi0001@gmail.com	https://kasumi-geo-taxi.com/	ユネスコ世界ジオパーク認定の山陰海岸国立公園「香住海岸」の 絶景スポットを小型船で巡る「海の観光遊覧」です。大型船では近付くことも難しい洞門に入ることによって自然の神秘を間近で感じることができます。	ホームページのご予約の際、お問い合わせ内容欄に「県民モニターツアー」の一言を入れていただきますようお願いいたします。
47	新温泉町	兵庫県立但馬牧場公園	0796-92-2641			世界に誇る但馬牛。施設内にある但馬牛博物館にて歴史的な資料等の解説を受け、特長等を学ぶ。牛舎では母牛・子牛とのふれあいを体験できる。(但し、1週間以内に海外渡航歴のある方は不可。)	※オプションプログラムのうち但馬牛食べ比べは別途予約が必要(問い合わせ: (株)湯村温泉愛宕山観光 TEL 0796-92-1005)
48	新温泉町	NPO法人上山高原エコミュージアム(滝トレッキング付)		ueyamakogengeneco.museum@gmail.com	https://www.instagram.com/walk_hatta?igsh=MXF0czA0bHE5a3llaA==	上山高原における環境の保全・再生活動の取り組みと高原を活用してきた歴史および自然の豊かさを滝トレッキングを通じて体感するプログラムです。	参加者は大人(健脚な方)を中心にご案内をしております。雨天時および最少歩行人数(4名)に達しない場合、中止となる可能性があります。
49	新温泉町	湯村温泉観光協会	0796-92-2000	yuroman@yumura.gr.jp	http://www.yumura.gr.jp	観光ガイドが温泉街を散策しながら湯村温泉の歴史や特徴を説明。98℃の温泉が毎分470ℓ湧出している源泉「荒湯」で玉子や野菜など湯がき体験	ガイド料2,000円(10人以内につき)(約1時間)(税込)、湯がき体験は無料(湯がき物は自己負担)

プログラム名	市町	プログラム提供	電話番号	メールアドレス	ホームページ等	実施内容	備考
<丹波>							
50	ファームツアー 黒枝豆の美味しさを探るツアー	丹波篠山市 (株)丹波たがち	090-8650-0415 (農業体験お問い合わせ専用電話)	info@tabuchi-farm.jp	https://www.tabuchi-farm.jp/	実施期間 7月中旬～8月下旬 丹波篠山の特産の黒大豆の美味しい理由を座学で学び、栽培途中の黒大豆の花や畑を見学、収穫期になっているデカンショ豆を畑で収穫しみんなで調理して試食します。	ホームページの募集ページは6月中旬に作成予定です
51	丹波篠山デカンショ踊り	丹波篠山市 (一社)ウイズさやま 丹波篠山市立青山歴史村	079-552-0056	aoyama@withsasayama.jp		デカンショ踊りレクチャーに、オリジナルの手ぬぐいづくり体験を加えたプログラムです。スタッフによる踊りレクチャーと、兵庫県丹波篠山デカンショ節保存会による踊りレクチャーのプランを用意しています。	・スタッフレクチャー 1回2500円、兵庫県丹波篠山デカンショ節保存会によるレクチャー 2500円×保存会出演人数分 ・上記の2プラン共に体験希望日の1か月前までに予約必須 (ご希望に添えない可能性もございます、ご了承ください)。 ・プラン料金プラス手ぬぐいづくり体験費用 1名につき1000円が必要。・最大受け入れ人数 1グループ15名まで
52	「日本六古窯」丹波焼の里を訪ねる	丹波篠山市 丹波立杭陶磁器協同組合	079-597-2034	kaida@satoyakuba.com	https://forms.gle/B3F4Ncg3RH36s7oz8	窯元達の営みに触れ、素朴で温もりのある手仕事の魅力、文化的創造性、伝統技術の豊かさを感じるプログラムをご用意しています。・窯元の工房で作陶、装飾や絵付け体験	・ご希望に合わせてカスタマイズすることも可能です。・団体のお客様へ：一つの工房へ大人数のご案内は対応が難しいため、数名のグループに分かれていただく場合がございます。
53	木工クラフトの体験	丹波市 兵庫丹波の森協会 兵庫県立丹波年輪の里	0795-732-0725	mail@nenrin.org	https://tamba.nenrin.org/(メニューの照会のみ申し込みは、電話または窓口で申し込み)	・クラフトメニュー：玩具や、インテリア、家具等多数用意 ・特別工作教室：初心者向けの工作教室から本格的な工作教室まで幅広いプログラム	団体予約の場合は指導員、会場の都合により要相談
54	SDGsを実現可能にした次世代の家	丹波市 NPO法人住まいの環境研究所	0795-72-1074	info@sumainokanyolab.com	https://www.sumainokanyolab.com	「あったらいいな」を集めた家。350日快適。病気になるににくい。エアコンでない涼しさ。足元からある暖かさ。省エネ。高耐久性。あなたも体感・体験宿泊して未来の“住環境”を味わってみませんか？	体感見学は常時受け付けています。体験宿泊の場合、一度体感見学された後に受け付けております。いずれも無料。体験宿泊は事前の打ち合わせをお願いしております。
55	薬草に触れて身近に感じるコト体験 “食す”“つくる”“浸かる”	丹波市 (株)ウエルネス サプライ	0795-76-2121	yakuso@wellness-supply.co.jp		当帰の葉をメインにした、薬草に触れていただくコト体験のプログラム。薬研(やげん)を使っている伝統的な薬草加工体験、当帰茶や薬膳とうき葉うどんを食し、本格薬草風呂を堪能できます(要予約制)	
56	丹波のスーパースター(粟・黒豆・小豆)と地場力を活かした食育交流体験	丹波市 自治会法人榊ゆめの樹野上野	0795-74-3030	yumenoki-nokono@spice.ocn.ne.jp	yumenoki-nokono@spice.ocn.ne.jp	丹波の特産品をフル活用した「粟、黒豆、小豆の3種のおはぎ」作り体験 & 焙烙で「ほうじ茶作り」体験	お日にちによっては、お受けできない日もあります。
57	健康にやさしい鹿肉料理と当帰茶のお食事と薬研で当帰茶茶体験	丹波市 無鹿リゾート	0795-88-5252	hayama_0038@mx.nkansai.ne.jp	https://hayama.main.jp/musica/	2010年に薬草の産地である丹波市に創業した鹿料理店で、「鹿肉」と「当帰」をコース料理やお茶ブレンド体験を通じて一緒に楽しむプログラム	事前にご予約ください
<淡路>							
58	日本文化と海体験	洲本市 あわかん (旧：淡路島観光ホテル)	0799-26-0114	m-chinda@awakan.com	https://www.awakan.com/	ホテル敷地内の釣り体験を通じて海の素晴らしさを知って頂きます。その日に釣れた新鮮な魚を夕食で食べていただく事で、豊かな海を感じてもらいます。	モニターの受け入れは平日が希望です。1泊2食の宿泊プランとなります。
59	淡路島玉ねぎのふるさと！南あわじ市日本農業遺産ツアー	南あわじ市 サザンバード	080-4236-0626		www.instagram.com/southernbirdsawai	南あわじ市の日本農業遺産紹介、玉ねぎ収穫体験または玉ねぎジャム作り体験、玉ねぎシフォンケーキなどの試食	
60	淡路島玉ねぎを使ったオリジナル缶詰製造体験	南あわじ市 (株)アイナス	0799-28-1112	ainas0@ainas.co.jp	https://food-style.ainas.co.jp/excursion-application/	規格サイズに満たず廃棄される淡路島玉ねぎを使ったオリジナル缶詰製造体験	当日の持ち物 ①エプロン ②ハンダナ(三角巾) ③玉ねぎスープの缶詰と一緒に入れる追加具材1品
61	来て・見て・学んで・体験して・楽しもう 慶野松原	南あわじ市 淡路島・慶野松原根上がり隊		info@keinomatsubara.com	https://neagaritai.org/mobile/index.php	淡路島にある白砂青松の景観が美しい慶野松原。国の名勝に指定されており、美しい景観を守るために保全活動が行われています。地元ガイドと一緒に松原を歩き、慶野松原の歴史や自然環境を学び、海ごみ拾いや松葉かきなどの保全活動を体験できるプログラムです。	