

渥美 どろんこ村

～地球46億年の営みから学ぶ～

法人向け
研修プログラム



一食の持続可能な循環を探る一

農業の原点に立ち返り、
地球46億年の営みまで意識を広げる。
渥美どろんこ村の研修は、単なる農業体験を超え、
生命の循環と自然との共生を、実体験から深く理解する
プログラムです。



体験内容

研修の目的に応じて、このほかにも様々な学びを提供できます。



お茶碗一杯のお米

- ・お米が収穫されてから食卓に並ぶまでの、脱穀・粳摺り・精米の過程を学ぶ。
- ・手作業で精米したり。千歯こきや足踏み脱穀機などの昔の道具を使ったりし、エネルギーを実感する。
- ・（時期に応じて）田植えや稲刈りも可能。



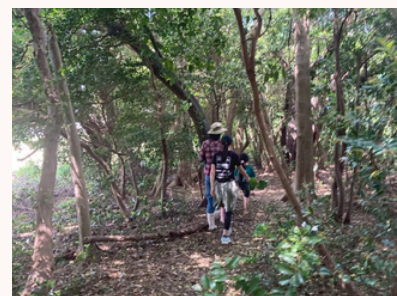
うんち工房

- ・地域の畜産業で発生した動物性堆肥や野菜くずを利用した土づくりを学ぶ。
- ・発酵して熱を持っている鶏糞を観察したり、畑にまいて耕したりする。
- ・土壌の分解によってエネルギーが循環していることを感じる。



豚のごはんづくり

- ・産業廃棄物や酒粕、地元の魚屋のアラなど「社会の余り物」を使って豚のえさをつくる。
- ・豚にえさをやり、実際に触れ合う。
- ・大量に食べ物が廃棄される社会のあり方やエコフィードの課題を学ぶ。



地球46億年の歴史ロード

- ・地球46億年の歴史を10m＝1億年で表現した歴史ロードを歩き、地球の歴史の長さを実感する。
- ・歴史ロードを歩きながら、生命の営みや、地球の時間の長さ、持続可能性について実体験から考える。

どろんこ村での研修で生まれる価値

地球環境への貢献

どろんこ村は、全ての畑で有機栽培を採用し、未利用資源を活用したエコフィードも行っています。どろんこ村で野菜作りをすることで、循環型農業に貢献し、企業価値を高めることができます。

チームビルディング

農作業でのコミュニケーションは、リモートワークも増えた現在では貴重な機会。わらを燃やして羽釜でお米を炊くなど、食事も一緒に作ることで、チームワークを強化することができます。

農作業で リフレッシュ

自然に囲まれた畑で体を思いっきり動かすことは、心も体も爽快にします。日々のパフォーマンス向上にもつながるでしょう。

地域活性化・地方創生

どろんこ村では、より多くの若者が農業を職業として選択できるような多様な形での事業モデルの確立や、研修生やインターン生の受け入れなどを行い、次世代育成に取り組んでいます。法人との契約農園の存在は、農家の所得向上と農業の価値向上の両面で、新規就農者の支援につながります。

未来への志を 共有する価値

組織の未来を地球規模で考え選択する思考。それがどろんこ村のプログラムが最終的に目指すものです。体験を通して、未来への志を共有し、持続可能な社会を担う一員としての意識を新たにすることができます。

▶ 法人向け特別オプション

豚のシェアリング

子豚から9ヶ月かけて育て、最後は豚肉をいただきます。広い運動場でのびのびと育ったエコフィードの豚肉をお手頃価格でいただくことができます。



田んぼシェアリング

田植え、稲刈り、脱穀など一連の米作りを経験することができます。日々の水管理や草刈り、農機具の使用などは、どろんこ村が全面サポートします。収穫したお米はみんなでいただきます。



シェア農園

どろんこ村のシェア農園を1区画貸し出し、希望する野菜を育てて収穫し、持ち帰ることができます。全て有機栽培の野菜です。収穫した野菜がメンバーの食卓に登場することで、より豊かで健康的な生活に貢献することができます。



タイムスケジュール例

【1泊2日】

DAY 1

13:00 集合・オリエンテーション
14:00 豚のご飯作り(エコフィード)
16:00 お茶碗一杯のお米
17:00 わらだきご飯作り
18:00 だるんこ村の食材で夕ご飯
だるんこ村の施設or市内で宿泊

DAY 2

7:00 散歩・海で流木拾い
8:00 だるんこ村の卵で朝ご飯
9:00 うんち工房
10:00 野菜の収穫
11:00 BBQ
13:00 解散

【2泊3日】

DAY 1

(1泊2日の一日目と同様)

DAY 2

7:00 散歩・海で流木拾い
8:00 だるんこ村の卵で朝ご飯
9:00 うんち工房
10:00 野菜の収穫
11:00 BBQ
14:00 地球46億年の歴史ロード
15:00 稲刈り
18:00 だるんこ村の食材で夕ご飯

DAY 3

8:00 朝ご飯
9:00 鶏の解体ワークショップ
11:00 野菜の収穫
12:00 昼ご飯
13:00 解散

メッセージ

私たちの考える基本は、育てて食べる暮らしです。
その暮らしの中で、いのちのつながりを実感し、
自分自身の意識を育てていくことを目指しています。

「育てて食べる暮らし体験」に参加し、いのちのつながりを実感した子ども達が、元の暮らしに帰り成長する中で「どうしたら他のいのちと共存していけるのか」と考え、模索し、自分自身の意識を見られるようになることが、私たちの願いです。

それは一人一人が自分の意識を自分で育てることであります。

その上で「自分の人生は自分で選択する」子ども達が増えていけば、きっと世界は少しずつ変わっていくと信じています。

「地球1個分の暮らし」は、そんなふうにわたしたち自身がいのちのつながりに気づき、変わっていく先に実現するものだと思っています。

渥美だるんこ村
小笠原 弘、渡部千美江



アクセス

自動車

東名高速道路 音羽蒲郡ICから約1時間

公共交通機関

豊橋駅から豊橋鉄道渥美線で約35分→
豊鉄バス伊良湖本線で約20分→ 徒歩5分



お問い合わせ

合同会社渥美だるんこ村 企業研修担当

メール: atsumi.doronkomura@gmail.com
電話: 0531-37-0996



ホームページ

<https://www.doronkomura.com/>

プログラム詳細

※事前にリモート研修を1時間無償で行うことができます。

法人向け研修

現地研修

基本料金（一人当たり）

- 体験(半日)：5千円
- ファームキッチン1食：2千円
- 宿泊&朝食：6千円

例：① 日帰り研修

- + 午後体験：5千円
- + 1食(夕)：2千円

計：7千円（一人当たり）

② 1泊2日

- + 午前体験：5千円
- + 午後体験：5千円
- + 2食(昼・夕)：4千円
- + 宿泊&朝食：6千円

計：2万円（一人当たり）

シェアリング

豚のシェアリング

【豚を育てることから社会を見つめる】

子豚から9ヶ月かけて育てるプログラムです。最後は豚肉をいただきます。

全3回の体験（9ヶ月間に亘り）

- 体験：法人向け研修からの組み合わせ
（「豚のごはんづくり」を含む）
- 豚肉：3,000円/kg
+加工料：1,000円/kg
（ウィンナー、ハム、ベーコン）

田んぼのシェアリング

【稲作から暮らしを見つめる】

田植え、稲刈り、脱穀など一連の米作りを経験することができます。

全3回の体験（米作り期間に亘り）

- 体験：法人向け研修からの組み合わせ
（「お茶碗一杯のお米」を含む）
- 収穫したお米：1,000円/kg