

## 胎内市の受け入れコンセプト

胎内型ツーリズム推進協議会301人会では、児童・生徒の受け入れにあたって、つぎのような基本的な考え方もと学校と地域とが緊密に連携するなかで、学びの心と豊かな心を育みたいと考えている。

・ストーリーを大事に

体験学習は、因果関係を含め総合的に学習できるようにストーリー性をもたせる。

・数ではなく、質を大事に

体験学習の種類は豊富にあるが、その内容の質を高めるよう努める。

・こころやいのちをキーワードに

いのちの大切さといのちを育むこころ、他人を思いやるこころを体験や交流を通して育成する。

・子どもたちの笑顔は、地域の元気に

目を輝かせ体験を行う子どもたちの笑顔は、地域に活力と生きる力を与えてくれる。

## 胎内高原がはぐくんだ素材を まごころこめて造り上げました

### ■胎内黒豚ハム製品

胎内黒豚は、栄養バランスのとれた飼料を与え、抗生物質や薬品等添加物を一切使わずに、市営畜産団地で安全な豚として育てています。黒豚肉はコクと旨味がたっぷり含まれ、とてもジューシーな味が定評です。

### ■胎内ジャージー乳製品

ジャージー乳は栄養価が高く、カロチンが多いため、わずかに黄色が強く、「ゴールデンミルク」とも呼ばれ、濃厚な味わいを堪能できます。

### ■胎内サントモール(ヤギ乳のチーズ)

ヤギ乳は大変栄養価が高く、ミネラル・ビタミンを多く含んでおり、消化が良いことで知られています。



市営畜産団地が  
クリーンミルク生産農場  
に認定されました



胎内サントモールは第6回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストにおいて優秀賞及び審査委員特別賞を受賞しました。



〒959-2823 胎内市熱田坂

胎内高原ビール園

TEL 0254-48-2020

FAX 0254-48-2021

URL <http://www.tainaibeer.com/>

ホームページでご確認ください





心と心をつなげていきたい

 黒川村農業協同組合

〒959-2807 胎内市黒川1252-5  
TEL 0254-47-2403 FAX 0254-47-2436

天恵の水に育まれた棚田の水  
山の生んだ滋味豊かな土壌と、  
下界の湧水がまじらない、  
天から恵まれた清冽な水、  
棚田のある山あいは  
一日のうちの気温の差が激しく、  
冬は大変な積雪があること、  
そんな美味しい  
お米になる条件を  
数多く持つこの田は、  
古くから  
畏敬と感謝の念を込めて  
天水田（てんすいでん）  
と呼ばれています



## 海と山、自然環境に恵まれて

環境にやさしい  
安全・安心の米づくり  
安全と安心を実感できる  
環境に配慮した米づくり  
おいしさと高い品質をもとめて  
高品質・良質味米を  
お届けします



自然環境により形成された、扇状地、砂丘地帯を  
活かし、さまざまな農産物を生産する農業の  
盛んな地域です。

 中条町農業協同組合

〒959-2655 胎内市本郷字家の下493-2  
TEL 0254-43-7402 FAX 0254-43-5210  
URL <http://www.ja-nakajo.or.jp/>

ひと輝いて まち輝いて

