修学旅行需要分散・時期平準化促進事業

支援対象体験プログラム　体験学習プログラム情報シート

**※Word形式でご提出ください**

|  |  |
| --- | --- |
| プログラム名 |  |
| 体験エリア | [ ]  本島南部 [ ]  本島中部 [ ]  本島北部 [ ]  八重山諸島　[ ]  宮古諸島[ ]  久米島　[ ]  その他離島 [ ]  広域 |
| ジャンル（複数選択可）※赤字のいずれかは必須項目です。 | [ ]  平和学習 [ ]  自然体験・環境学習 [ ]  歴史・文化学習 [ ]  産業・キャリア学習 [ ]  国際理解 [ ]  SDGs [ ]  探究学習 [ ]  その他 |
| テーマ |  |
| SDGs（複数選択可） | [ ]  1.貧困をなくそう [ ]  2.飢餓をゼロに [ ]  3.すべての人に健康と福祉を[ ]  4.質の高い教育をみんなに [ ]  5.ジェンダー平等を実現しよう [ ]  6.安全な水とトイレを世界中に [ ]  7.エネルギーをみんなに、そしてクリーンに[ ]  8.働きがいも経済成長も [ ]  9.産業と技術革新の基盤をつくろう[ ]  10.人や国の不平等をなくそう [ ]  11.住み続けられるまちづくりを[ ]  12.つくる責任、つかう責任 [ ]  13.気候変動に具体的な対策を[ ]  14.海の豊かさを守ろう [ ]  15.陸の豊かさも守ろう[ ]  16.平和と公正をすべての人に [ ]  17.パートナーシップで目標を達成しよう |
| プログラム詳細学習効果 |  |
| 受入可能期間 |   |
| 受入可能時間 |  |
| 所要時間 |   |
| 受入可能人数 |  |
| 参加料金 |  |
| 服装、用意するもの |  |
| 備考（掲載写真のダウンロードURLなど） |  |
| 実施場所(施設名) |  |
| 実施場所住所 |  |
| アクセス |  |
| 駐車場（駐車料金） |  |
| その他備考 |  |

お問い合わせ先

|  |  |
| --- | --- |
| 受入業者名 |  |
| 電話番号 | 全てのプログラムページで連動しております。 |
| 対応可能時間 | 全てのプログラムページで連動しております。 |
| HP | 施設・団体ページのURLと連動しております。 |

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

以下欄はホームページに掲載するものではなく、OCVBの管理用となります。

|  |  |
| --- | --- |
| 担当者名 |  |
| 担当部署 |  |
| 担当TEL |  |
| 担当FAX |  |
| 担当Eメール |  |

＝ 記入例 ＝

**※Word形式でご提出ください**

|  |  |
| --- | --- |
| プログラム名 | サトウキビとの触れ合い体験 |
| 体験エリア | [x]  本島南部 [ ]  本島中部 [ ]  本島北部 [ ]  八重山諸島　[ ]  宮古諸島[ ]  久米島　[ ]  その他離島 [ ]  広域 |
| ジャンル（複数選択可）※赤字のいずれかは必須項目です。 | [ ]  平和学習 [x]  自然体験・環境学習 [ ]  歴史・文化学習 [x]  産業・キャリア学習 [ ]  国際理解 [x]  SDGs [x]  探究学習 [ ]  その他 |
| テーマ | サトウキビを収穫し、昔ながらの搾汁機を使って絞り、黒糖づくりまでを体験 |
| SDGs（複数選択可） | [ ]  1.貧困をなくそう [ ]  2.飢餓をゼロに [ ]  3.すべての人に健康と福祉を[ ]  4.質の高い教育をみんなに [ ]  5.ジェンダー平等を実現しよう [x]  6.安全な水とトイレを世界中に [ ]  7.エネルギーをみんなに、そしてクリーンに[ ]  8.働きがいも経済成長も [ ]  9.産業と技術革新の基盤をつくろう[ ]  10.人や国の不平等をなくそう [ ]  11.住み続けられるまちづくりを[ ]  12.つくる責任、つかう責任 [ ]  13.気候変動に具体的な対策を[x]  14.海の豊かさを守ろう [x]  15.陸の豊かさも守ろう[ ]  16.平和と公正をすべての人に [ ]  17.パートナーシップで目標を達成しよう |
| プログラム詳細学習効果どんな体験を通して、どんな成長が得られるか、具体的に記載してください。 | サトウキビの刈り取りから搾汁、搾り取った液を煮詰めて黒糖にするまでの一連の作業をチームで行う。製造の過程を身をもって学ぶことと併せ、自分たちで工夫し、協業して何かを作り上げる体験を通して、協調性、自発性、応用力を育てていく。 |
| 受入可能期間 | 12月から3月までのサトウキビ収穫シーズン |
| 受入可能時間 | 8:00から18:00 |
| 所要時間 | 4時間程度 |
| 受入可能人数 | 30～200名 |
| 参加料金 | 3000円（税込み） |
| 服装、用意するもの | 体育着等、汚れてもいい服装 |
| 備考（掲載写真のダウンロードURLなど） | ※掲載を希望する写真は、オンラインストレージを利用してお送りください。　こちらの欄に掲載画像ダウンロード用のURLをご記入ください。 |
| 実施場所(施設名) | おきなわ村内サトウキビ畑及びおきなわ村調理室 |
| 実施場所住所 | 沖縄県那覇市字小禄1831番地1 |
| アクセス | 那覇空港から県道231号線に入り、安次嶺(交差点)を左折。国道331号線を2.5kmほど直進すると左手に建物が見えます。 |
| 駐車場（駐車料金） | あり。（乗用車）100台まで1,000円／台　（バス）10台まで1,000円／台 |
| その他備考 | 建物内は多目的トイレの設置他、バリアフリー対応しています。 |

お問い合わせ先

|  |  |
| --- | --- |
| 受入業者名 | 株式会社　おきなわ村 |
| 電話番号 | 098-859-6129 |
| 対応可能時間 | 9:00 - 17:00 |
| HP | https://education.okinawastory.jp/ |

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

以下欄はホームページに掲載するものではなく、OCVBの管理用となります。

|  |  |
| --- | --- |
| 担当者名 | 沖縄　マハエ |
| 担当部署 | 受入事業部 |
| 担当TEL | 098-859-6129 |
| 担当FAX | 098-859-6222 |
| 担当Eメール | shuryo@ocvb.or.jp |