



完成までのスケジュール



※詳しい日程や内容は畑のスケジュールに合わせて調整のうえ、参加者の方に事前にメールでお知らせいたします。
※プログラムの内容は天候等により変更する場合があります。

2025年11月16日(日) 13:00-15:00

場所：やまもりサーキット

『年間プログラム説明会と麦の播種体験』

年間プログラムについての説明、クラフトビールについての簡単なレクチャー、スタッフ紹介を行います。その後畑に移動してビールの材料になる大麦の播種を体験します。

※雨天の場合は説明会のみ開催。麦の播種は後日農家さんに行っていただきます。

※説明会の際に試飲ビールをお渡しします。

2026年1月中旬～下旬

場所：八百材舎 BASE

『冬の山に入って杉の木の間伐体験』

ビールの香り付けに使用する杉の木の間伐の様子を間近で見学し、その後みんなで枝を落とし、手分けして山のふもとまで下ろします。

杉の木は保管され、ビール醸造時にチップ化して使用します。

2026年3月下旬～4月上旬

場所：橋本創房

『麦の追肥と春のネイチャーガイド』

11月に蒔いた大麦の追肥を行います。

その後周辺を散策しながら、春の草花探しなどのネイチャーガイドを楽しみます。

2026年4月中旬～下旬

場所：ニシキ Maltics&Hops

『ホップの植え付け体験』

ビール特有の苦味のもとになる、ホップの植え付けを行います。

2026年5月下旬

場所：橋本創房

『麦の収穫体験』

黄金色に育った大麦を刈り取り、脱穀します。

2026年7月下旬

場所：ニシキ Maltics&Hops

『ホップの収穫体験』

ビールに味や香りをつけるホップを収穫します。

2026年8月

場所：ニシキ Maltics&Hops

夏のオプション企画（BBQ代金別途必要）

『モルト工場見学&BBQ』

ビールの原料となるモルト（麦芽）を作る工場を見学し、その後バーベキューを楽しみます。

ビールの名前とラベルデザインを考えよう!!!

2026年9月中旬

場所：丹波路ブルワリー

『ビール醸造』

準備してきた材料を使ってビールを仕込みます。

麦とホップがいよいよ一つになる!!

2026年10月 クラフトビール完成!!

2026年11月

場所：兵庫県西宮市内のレンタルスペース

『完成お披露目会』

お待ちかね！一年かけて作ったビールの完成お披露目会です。

みんなで一緒に乾杯しましょう！

Cheers!



丹波篠山

山と畑の恵みを育て、
みんなで作ろう、
クラフトビール!

草むらの学校 フィールドMAP



参加申し込み

こちらの申し込みフォームより
必要事項を記入の上お申し込みください。



募集期間
2025年8月～11月
(先着30口)

草むらの
学校

兵庫県丹波篠山市倉本 141
(八百材舎 BASE)

HP▶<http://kusamura-no-gakko.com>

MAIL▶kusamura.gakko@gmail.com