

おいしさはどこからやってきて、どこへ向かっていくのだろう。



みなさんが毎日言葉にしている「いただきます」には、つくり手やひとつしかない「いのち」をいただ くことへの感謝の気持ちが込められています。「おいしさ」のヒントを探しに地域をめぐりながら、 オーガニック野菜の収穫や、自然の恵みを活かした伝統的なものづくり、環境にやさしい食事を通 して、身のまわりでぐるぐると循環している自然・ひと・しごとを親子で体験してみませんか。

環境にやさしい野菜づくりを学ぼう

2025.11.30 (SUN)

給食で食べているお米を生産する「有機米プロジェクト」に参加しているかたもとオーガニックファームの農場を訪ね、 環境にやさしい野菜づくりを学びましょう。農家さんのお話を聞いた後は、みんなで旬のおいしい野菜を収穫しよう!

日程] 11月30日(日)9:30-12:00 「集合] 9:30に亀岡市役所正面玄関に集合ください

| 持ち物·服装 | 動きやすく汚れてもよい服装·靴、野菜お持ち帰り用のエコバックや新聞紙 会場) かたもとオーガニックファーム(篠町森)



講師 |片本 満大(かたもと みつひろ)さん / かたもとオーガニックファーム

1978年生まれ。元モトクロスライダー。37歳から農業人生がスタートし、2年間有機農家での修行を終えて2018年より実践農場 をはじめる。「美味しいは楽しい♪ 野菜で笑顔に^ ^」をモットーに、2haの畑で年間約80種類以上を栽培し百姓に励んでいる。

UROGRAN 全3回

竹と土を使って食べる道具をつくろう

竹や土を使って伝統的なものづくりを行なっている工房を訪ね、自然とともに生きてきた人たちの知恵や技術を学び ましょう。2つのグループに分かれて、亀岡の竹を使ったお箸づくりと亀岡の土を使った箸置きづくりを体験します。 ※お箸づくりにはカンナを使うので親御さんはサポートをお願いします。

日程 12月7日(日)9:00-12:30 集合 9:00に亀岡市役所正面玄関に集合ください

会場 長岡銘竹株式会社 亀岡工房(保津町) / WATAKAMA STUDIO(千代川町) 「持ち物・服装 】動きやすく汚れてもよい服装・靴

│講師 │真下 彰宏(ましも あきひろ)さん

長岡銘竹株式会社/竹工芸 竹垣職人/京もの認定工芸士 1977年横浜市生まれ。5歳の頃に長岡京市へ移り住み「竹」 と身近に育つ。京都伝統工芸専門校卒業後、同社にて京

の名工・三島一郎に師事し、竹垣製作に従事する。主な仕事に、桂離宮、京 都迎賓館、平安神宮、松花堂庭園など。2021年に代表取締役に就任。



講師 ඛ 綿引 恒平(わたひき こうへい)さん WATAKAMA STUDIO

1982年三重県生まれ。2006年に亀岡市へ移住。山と川 遊び、探検、秘密基地、ラクガキ大好きの少年時代を過ごし、

2025.12.07(SUN)

大学・大学院では陶芸を専攻。2020年に千代川町北ノ庄に拠点を移し、 古民家を改修したアトリエ、造形教室「こどもアトリエてくてく」を営む。

地球にやさしいごはんを食べよう

亀岡のおいしい食材をもとにつくられた地球にやさしいごはんを食べましょう。 野菜などの植物からつくられている食べものは「プラントベース・フード」と呼 ばれ、気候変動を和らげる食べものの選択肢として世界で注目されています。

日程 1月12日(月·祝)10:45 -13:30

集合 10:45に亀岡市役所正面玄関に集合ください

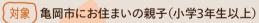
会場 Circular Kameoka Lab 「 持ち物) Day2でつくった竹箸



講師 |髙橋 慎也(たかはし しんや)さん・由夏(ゆか)さん from the farm KYOTO

「旬な野菜を、その日だけの特別な料理にしたい」という想いで、農と食 をつなぐ自然料理人。米軍基地シェフ、六本木・銀座のカリフォルニアレ ストランを経て独立。日本の食材・調味料を使い、野菜の可能性を最大 限にした活かしたプラントベース料理をつくり出している。

2026.1.12(MON)



※親子でのご参加のほか、祖父母と孫の組み合わせでもご 参加いた<mark>だけます。</mark>

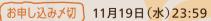
15組30名

※定員を超えるお申し込みがあった場合は抽選となります。 抽<mark>選時は、全日ご参加いただける方を優先させて</mark>いただき ますのであらかじめご了承くださいませ。

無料

右記のQRコード お申し込み方法 のフォームから

お申し込みください



※抽選の場合は〈11月21日(金)〉にメールにて抽選結果を お送りさせていただきます。

[主催]

亀岡市 環境先進都市推進部 環境政策課

[企画・運営に関するお問い合わせ]

一般社団法人Fogin(担当:並河) fogin616@gmail.com





