



即席麺を2年間掛けて作って食べるワークショップ シンプルベジ×小坪漁港×自然養鶏 春夏秋冬 第1回 開催のご案内



【第1回ワークショップの概要】

即席麺の原材料裏面表示で1番最初に登場する小麦粉の栽培を開始します。開始にあたって、参加者全員で小麦の種蒔きを体験いただき、どのように栽培管理していくかを、「自然養鶏 春夏秋冬」の檀上 貴史さんから学びます。

【第1回 講師 檀上 貴史さんの想い】

自然養鶏を営んでいる。その特徴は2つ。

- 1つ:『抗生物質、ワクチン、農薬、飼料添加物などの人工資材を一切使用せず 自然が持っている力を最大限引き出して鶏を飼育する』こと。
- 2つ:『近隣地域から出る農業残渣を発酵飼料や鶏舎の床材に利用し、卵を生産しお客様へ提供する【地域循環型自然養鶏】である』こと。

元来、日本における農業と畜産業は深く、密接な関係にあり、大型化や効率化を進める段階で、農業と畜産業の関係が希薄になってしまったと考えている。適切な農業と畜産業の関係は、残渣の減量や環境の浄化に繋がり、地域の健全な循環を作り出すことができる。地域の循環・生産者との連携を大切にしながら、真に安全な食糧の生産を目指している。



【第1回 開催プログラム概要】

開催日	時間予定	開催概要	開催場所(予定)	1回あたり参加費
2017年11月19日 (日) または12月3日(日)	13時～15時	麺用の小麦粉の播種	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人3000円 (中学生以下の子供1人まで無料)

【集合場所・集合時間】

集合場所は神奈川県立おだわら諏訪の原公園 駐車場です。集合時間は12時50分とします。



車と徒歩

伊豆箱根鉄道大雄山線「飯田岡駅」からパークセンターまで徒歩約20分
(約1.6キロメートルの上り坂)
(楠坂口までは徒歩約5分)

バス

小田原駅東口の2番のりばから、伊豆箱根バス「県立諏訪の原公園」行き終点を下車、徒歩すぐ
運賃(片道)大人410円 所要時間30分程度

【当日の持ち物】

軍手、タオル、着替え、汚れてもよい服装、長靴、メモが出来るノート等、筆記用具、お飲み物

【御申込方法・参加費】

下記のお問合せメールアドレスに、参加者名、性別、連絡先、ご年齢(レクリエーション保険加入のため)を添えて御申込ください。受付受領メール文面を印刷の上、参加日に持参ください。参加費は上表のようになり、各回個別支払い可能ですが、一括でのお支払いがお得です。大人1人120,000円(中学生以下の子供1人まで無料)(一括お申込みの後、分割払いOK)

mail otoiwase@eco-health-food-lab.org 担当者:事務局 一般社団法人エコ食品健研究会・シンプルベジ 久保宛

エコ食品健研究会 検索

検索