

とれたて野菜でお料理教室 畑でクッキング



飛騨市では、親子で自然の力を体感できる野菜の食育授業を企画しました。

この機会にサステイナブルな農業への理解を深めてみませんか。

開催概要

畑でクッキング申込コード



- と き 2023年8月20日(日曜日)
- と ころ 井関農園(河合町稲越)
- ど かん 8:20 市役所集合(バス移動) ~
~畑でクッキング~ 13:00 飛騨市役所到着
- 内 容 自然の循環と野菜のお話
農業、化学肥料不使用の農園で、旬のお野菜の収穫体験
朝採れ野菜を使ったオリジナルピザ作り体験!
- 対 象 保育園児~小学生のお子様をお持ちのご家族
- 費 用 大人3,000円 小学生1,000円(保育園児無料・中学生大人料金)
- 定 員 先着10組 ※定員になり次第締め切りさせていただきます。
- 応 募 右上のコードを読み取り、お申し込みください。(募集期間:7/21~8/11)
電話でも承ります。(食のまちづくり推進課:0577-62-9010)



君だけのピザを作ってみよう



食材を加えて色塗りしてみてくださいね！

各振興事務所、市役所食のまちづくり推進課、当日会場へお持ちいただければ庁舎内に展示させていただきます。

切り取り



【ご紹介】

井関農園は2016年に就農。現在は河合町に拠点を移し農薬、化学肥料不使用で野菜を栽培。「農園」という「豊かな森」をテーマに自然の循環を大切に自然の「おいしさ」を感じてもらえる野菜作りを目指しています。

【イチオシ】

自分で生地を伸ばし、井関農園の朝採れ野菜をトッピングしてオリジナルのピザを作ろう！（ピザ窯で焼き上げます）大自然の中、自分たちで作るピザは絶品です！見て触れて感じる体験を味わいませんか？

持ち物

- 汚れてもいい服装
(トマトのアクで真っ黒になります)
- 長靴、タオル、帽子、飲み物
- マイ箸・フォーク、子供用包丁(ある方)
- 雨天時：かっぱ
- ※収穫用のハサミは主催者で用意します

当日スケジュール

- 08:30 市役所出発(バスにて稲越へ)
- 08:50 受付
- 09:00 日程説明
- 09:30 圃場見学開始(収穫体験など)
- 10:00 ピザ作り 開始
- 12:30 バス出発(13:00 市役所到着予定)

お問合せ

主催：飛騨市役所農林部
食のまちづくり推進課
電話：0577-62-9010
飛騨市古川町本町2番22号