

●畑から食卓まで●

霧の亀岡 アグリツーリズム

Farm to the Table

Kameoka Kiri Agri-tourism

2020

3/1

Sun.

13:00-17:00

料理人と農家による

霧の精進料理 教室

*Kiri Shojin Ryori Cooking Class,
taught by
an organic farmer
and master chef*

6世紀に仏教とともに中国から日本に伝わった「精進料理」は、食材を余すことなく使い切り、素材そのものの美味しさを最大限に引き出す調理法。本イベントでは「かたもとオーガニックファーム」片本さんの畑で育てられた野菜を収穫し、「京料理 松正」の若主人・小笹さんから精進料理を学びます。参加者のみなさんと一緒に、亀岡で育まれた野菜の味や、その調理法を知り、土地の恵みを「いただく」ということを再考する時間をつくります。



詳細はこちら▶
English information

3/10

Tue.

13:00-18:30

料理人・農家・陶芸家による

霧のキムチ漬け ワークショップ

*Kiri Kimchi Making Workshop,
taught by
a chef, farmer and potter*

農家さんからとれたての野菜の話聞き、その野菜で無添加でキムチをつくり、試食会を行います。いろんな材料を味見してみたり、素手で唐辛子を混ぜて、手がじんわりあったかくなるのを体験しましょう！自家製塩辛も贅沢に使った季節の野菜でつくる無添加のキムチ。たくさんつくるので持って帰り、浅漬けのころからちょっとずつ食べて熟成まで変化を楽しむのもおすすめです。またつくったキムチは球体アイさんにつくってもらった特性キムチ壺に入れてお持ち帰りいただけます。



詳細はこちら▶
English information

3/14

Sat.

14:00-17:00

宇治茶伝道師 藤井孝夫教授による

霧のお茶 研究会

*Kiri Tea Workshop
Presented by
Uji tea Evangelist, Takao Fujii*

日本茶の歴史、お茶の木の育て方、お茶づくりについて、いちから宇治茶の伝道師でもある藤井教授に詳しく教えてもらいます。ティータイムではお茶をいただきながら味や香りを楽しみ、亀岡のお茶菓子をいただきながら亀岡近郊でのお茶文化についても考察。お茶の淹れ方について学べる時間もあり、お茶というものを通じて風土や技術を研究するワークショップを行います。

※interpretation provided



詳細はこちら▶
English information

霧の亀岡アグリツーリズム

Farm to the Table Kameoka Kiri Agri-tourism 2020

料理人と農家による

霧の精進料理教室

スケジュール

- 12:30 かたもとオーガニックファーム集合
- 13:05 畑のお話と収穫体験
- 14:05 保津浜TERRACEに移動
- 14:20 料理教室
- 16:45 片付け

※作った料理はお持ち帰りいただく予定です。
(容器はこちらで準備いたします。)



京料理 松正 小笹正義

1982年京都市産まれ。京都調理師専門学校卒業後、京都市中京区「木乃婦」に3年務める。2005年より実家に戻り昭和11年創業「京料理 松正」の若主人となり、食材豊かな丹波地域の特徴を活かした「京都市内では食べられない京料理」を作る。



かたもとオーガニックファーム 片本満大

55歳から農業で生きていこうと準備していましたが37歳から農業人生スタート。2年間有機農家での修行を終えて2018年から実践農場スタート。『美味しいは楽しい。野菜で笑顔に』をモットーに、年間70種類栽培し百姓に励んでいる。

Fee

【参加費】¥3,000

Number of people

【募集人数】6名

Venue

【会場】 集合場所は予約していただいた方にメールにてお伝えいたします

・かたもとオーガニックファーム 京都府亀岡市篠町
KATAMOTO Organic Farm

・保津浜TERRACE 京都府亀岡市保津町宮ノ前19-2
HOZUHAMA TERRACE



料理人・農家・陶芸家による

霧のキムチ漬けワークショップ

スケジュール

- 13:00 農家さんより野菜の説明・準備開始
- 14:00 キムチづくり
- 17:30 試食会
- 18:00 片付け

※キムチは1kg~2kg袋にいれお持ち帰りいただけます。
キムチ小壺もお持ち帰りいただけます。

Fee

【参加費】¥5,000

Number of people

【募集人数】15名



家の実 / いえのみ

有路通子の食卓デザイン。

けの日の食卓を育てるをコンセプトに、ワークショップ・イベント出店・フード企画・ケータリングなど活動。



ハイツ野菜研究部 中嶋大輔

自然栽培(肥料、農薬を一切使わない)を基本とし、土と種と人間と気候を考慮して、必要な自然由来の成分を最小限に使用する事を追求するミニム栽培の両刀使いで強く生きる野菜を育てています。これぞ命を戴く。自家採種による固定種の定着、育苗など継続する農業もテーマにしています。もちろん日々勉強中。



球体アイ

京都府綾部を拠点に陶芸、転写、金継ぎの

3つを行き来しながら、器を制作。

現在、初のキムチ小壺製作中。

Venue

【会場】

KIRI CAFE

京都府亀岡市千歳町毘沙門向畑39番地



宇治茶伝道師 藤井孝夫教授による

霧のお茶研究会

※同時通訳あり interpretation provided

スケジュール

- 14:00 日本茶800年の歴史と亀岡近郊のお茶の歴史の話
- 15:00 ティーブレイク
(お茶とお茶菓子をいただきます)
- 15:30 お茶の木の育て方の話
- 16:00 お茶の作り方の話 /
お茶の美味しい淹れ方
ワークショップ



京都先端科学大学 バイオ環境学部 食農学科教授 藤井 孝夫

環境と調和した農耕地土壌の管理手法に関する研究農作物生産における微生物資材の活用手法に関する研究、茶の栽培、製造に関する研究を行う。

所属学会: 日本土壌肥料学会、日本茶業学会

専門分野: 土壌学、作物栄養学、植物生理学

著書・共著: 「日本茶の魅力求めてーほんもののお茶・宇治茶とこれから」

(大河書房)

Fee

【参加費】¥1,500

Number of people

【募集人数】15名

Venue

【会場】

KIRI CAFE

京都府亀岡市千歳町毘沙門向畑39番地



3/1

Sun. 13:00-17:00

3/10

Tue. 13:00-18:30

3/14

Sat. 14:00-17:00