

キッズファームに行ってきました！

令和6年7月28日（日）@京都大原

～体験の流れ～

取材：近畿農政局消費・安全部

～キッズファームについて～

京都市左京区、大原・三千院近くの
棚田と地域の公民館を活用し、子育て
世代を対象に「畑での野菜作り」と
「食育活動」に取り組む団体です。



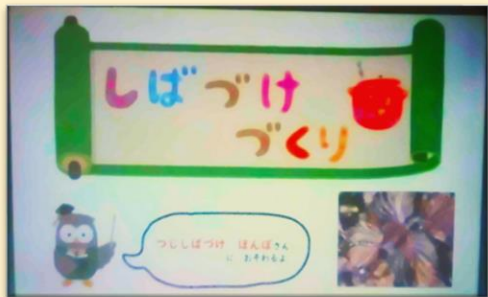
京都市左京区大原
大長瀬町179-1
(大原公民館)

①【しば漬け作り体験】 13:30(開始)～15:00

ちぎって、切ってわくわく

1.5キロの茄子と赤じそが
小さい容器の中に全部入る！？

①しば漬けについて学ぼう！



②赤じそと茄子の用意



③混ぜ込む



④容器に詰める



完成

体験ごとにテーマを持った内容
今回は しば漬け作り体験

▼説明の様子



辻しば漬本舗
辻さん

皆さんはしば漬を作ったことがありますか？
漬物という身近な食品ではありますが、作ったことがあるという方は少ないのではないで
しょうか。

今回の体験では、講師として京都市大原でしば漬店を営まれている辻さんから説明を受け、
京都三大漬物の一つといわれている大原のしば漬を作りました！

体験では地元産食材の茄子と赤じそを使用した、**乳酸発酵の旨味**があるといわれているしば
漬けに、子ども達もわくわくの表情で楽しそうに体験をしていました。



②【夏野菜の収穫】

15:00～16:30 (終了)

キッズファームの圃場では四季折々の野菜の収穫が体験でき、子ども達が農作業や農産物に親近感を感じることができます！

畑へ出発！



現在の

畑の野菜たち



じゃがいも



赤じそ



万願寺唐辛子

公民館から少し歩くと畑に到着！畑では赤じそ、万願寺唐辛子といった夏野菜を子ども達が楽しそうに収穫していました。畑の野菜に触れることにより野菜の名前や特徴を学び、**食材への興味を持つことで「食」の大切さを体験**することができます。

Q. 何の野菜を収穫しているのかな？

ヒント：このページに掲載がある野菜！

万願寺唐辛子に
座るカエル



A. 万願寺唐辛子



A. じゃがいも



※ 季節ごとに体験内容は異なるため、詳細はHPをチェックしてください。

畑の様子





kidsfarm 運営スタッフの方々にコメントをいただきました



1 キッズファームを始めた経緯

大学院で食育ファームの運営に関わった経緯があり、子ども達が普段はなかなか体験できない自然に触れ、食について興味をもってもらいたいと思っていました。食育ファームの運営が終了することになった際に運営を引き継ぎ、現在のキッズファームに至ります。

4 継続して参加される方は多いですか？

2回目以降も継続して、参加される方は多くおられます。

また、京都府以外からも参加いただいております。応募者が多い回もあるため、キャンセル待ちが出る場合もございます。そのため、今後は受入れ人数を増やすことができるように、畑での栽培を工夫するなど試行錯誤をしていくつもりです。

【取材で見つけた情報👁👁】

体験や体験後のお片付けへの参加でシールが貯まり、最後までシールを貯めると素敵なプレゼントが貰えるかも 🌸

2 体験について

各月ごとにテーマに沿った体験を用意しており、畑作業、味噌仕込み、野菜料理体験、にわたりの解体、餅つきetc..沢山の体験ができます！



キッズファーム
in 京都大原
代表 廣瀬さん

3 キッズファームのこだわりPoint

各回のイベントごとに、農業や食育などのテーマを持って活動しており、季節の行事や命の大切さを学べる体験を用意しています。子ども達には楽しみつつ、楽しさだけではない自然について学んでもらえることがキッズファームの良さだと感じています。

体験中は子ども達の目線で接し、「いただきますってなに？」、「いのちをいただくとは？」など食の大切さを伝えられる様に努めています。また、ご家族で参加をしていただくことで大人の学び直しにも繋がると考えています。

5 一言メッセージ

子ども達の興味関心に寄り添い、共感しつつ、体験を通して農業や食について、肌で感じてもらいたい！と考えています。

お問合せ・お申し込みは下記のHP内からお願いします。
キッズファームHP: <https://www.kidsfarm.jp/>