

# 松ヶ岡 秋の収穫祭

「親と子と環境に優しい」  
とことんこだわった庄内オーガニックマルシェ

## 種

～種を受け継ぐ～

2017・10・29 sun

10:00-15:00

入場無料

鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡25

■主催：松ヶ岡のいも煮会実行委員会、「親と子と環境に優しい」とことんこだわった庄内オーガニックマルシェ実行委員会  
■協力：グランドエル・サン ■協賛：松ヶ岡地域振興会議、ぶどう園さくま、基工務店

### 岡本よりたか セミナー

無肥料栽培家・環境活動家、空水バイオファーム 代表、  
株式会社 岡本商店 代表取締役、種の学校 主宰（一般社団法人化準備中）

時間：13時30分～16時30分

定員：50名

参加費：2500円（中学生以下無料）

場所：2番蚕室2階

### 「無肥料栽培を実現する」

要予約

- ・何故野菜が無肥料で育つのか
- ・苗作りと定植、種蒔き
- ・成否を決める栽培管理
- ・農薬を使わない虫、病気対策
- ・成功のポイントは種取り

### 要予約

### 食WS

### menu

庄内風土農園の玄米のスープ

野菜屋さんといきものばたけさんのかぶのスープ

穂たるの米粉パン

庄内風土農園農園の米を使用したおむすび大地の至高の塩むすび

野菜屋さんの根菜のオープン焼き

### 辰巳よしこ先生の命のスープ作り ～片倉シェフが作り出す大地の恵～

講師：グランドエル・サン洋食調理長 片倉 忠直

時間：10時30分～12時00分

場所：2番蚕室1階レストラン

定員：20名

参加費：2500円（小学生以下無料）

持ち物：エプロン、三角巾、ペン

### いっぷくカフェ

鶴岡市朝日地区で自然農を実践されている井上さんと  
マルシェオーガナイザーによるオーガニックマルシェオリジナルカフェです。  
気張らない誰かがほっこりできる空間と時間。  
手作りのお茶に旬の素材を使用したお惣菜や焼き菓子を揃えます。  
のんびりといっぷくしに来てくださいね♪

### 種採り勉強会 & 種の交換会

自家採取した種を持ち寄り交換しませんか。実際に種とりも体験してみましょう。その土地の気候風土に適応しながら、風土に根ざした種で繰り返し命をつないできた固定種や在来種などの種。種とりとはどんなものなのか、これから野菜づくりを始める人も、どなたでも気軽参加できます。

時間：10時30分～  
定員：20名  
参加費：500円  
場所：2番蚕室2階ギャラリー  
司会進行：齋藤かおり（庄内風土農園）

### 松ヶ岡のいも煮会

明治初期の大蚕室創建当時の  
景観が再現された松ヶ岡で、  
芋煮を味わってみませんか！

時間：11時～15時

1杯：300円

場所：2番蚕室レストラン

### ■お問い合わせ先

『親と子と環境に優しい』とことんこだわった庄内オーガニックマルシェ実行委員会（担当：kasubuchi）TEL:09095360721 MAIL:budouensakuma112@gmail.com

いも煮会お問い合わせ先：『松ヶ岡のいも煮会実行委員会』事務局（松ヶ岡産業（株）担当：清野）Tel&Fax:0235-64-1331 E-mail:sangyou@matsugaoka.net

# 岡本よりたかプロフィール

TV ディレクター時代、取材を通して、農薬、除草剤、肥料が環境にもたらす破壊的ダメージを知り、40歳半ばで山梨県北杜市の八ヶ岳南麓にて、無農薬、無肥料、無除草剤、自家採種の小麦や野菜の栽培を始める。無肥料栽培の普及、遺伝子組み換え種の危険性の啓蒙のために、全国各地にて講演活動及び無肥料栽培セミナーを開催。また、シティファーマー構想を立ち上げ、家庭菜園ワークショップも積極的に展開している。現在は、農業スクール及びシードバンクネットワーク設立のための「種の学校」を準備中。

※著書「無肥料栽培を実現する本」(マガジンランド)

※著書「野菜は小さい方を選びなさい」(フォレスト出版)

※著書「不自然な食べものはいらない」(廣済堂出版)内海聡、野口勲、岡本よりたか共著

※DVD「新説異説 農業と食糧支配」



## グランドエル・サン洋食調理長 片倉 忠直

モットー

小学校の文集に夢はホテルの料理長。常に食に対して正しいことをするのがモットー。素材から組み合わせて表現していくことでお客さまに喜んでいただけたら最高。生産者さんとの繋がりも大切にしていきたい。辰巳芳子氏と出会い、食の大切さを再認識。食材については子供と一緒に一つは選べない。すべてが庄内の宝。スープを通して食の大切さを伝えていきたい。

プロフィール

千葉県松戸市出身。

1969年専門学校卒業後、京王プラザホテルグループに14年間勤務。

趣味はパン細工。

小学校の文集に夢はホテルの料理長。

2003年より現職。

2010年より辰巳芳子氏に師事。

辰巳芳子氏と全国に食材を発信。

メニューグランプリ決勝進出 金賞受賞。

庄内 DEC クラブ副会長

「食が命を繋ぐ」と素材からこだわる。

心と身体に沁み渡る命のスープ作りワークショップです。



★出店者 (現時点の出店者さんです)

【food】

アヲノハコ awonohaco (カレー、クロモジチャイ/鶴岡市)

おむすび大地

(庄内風土農園コラボ限定おむすび、お惣菜/鶴岡市)

お漬物の森島

(自然の恵みを積み重ねた究極の梅干/群馬)

つきよのシフォン & ロケットバナナ

(シフォンケーキ/焼菓子/鶴岡市)

コーヒー屋 Paradiso (スペシャルティコーヒー/鶴岡市)

穂たる

(山形県で唯一の自然栽培の米粉100%のパン屋さん/村山市)

Miroku(miroku/ミロク)

(身体に優しい素材にこだわった焼き菓子/宮城県仙台市)

【shop】

いきものばたけ  
(農薬・化学肥料不使用の野菜/遊佐町)

国松屋  
(自然食品/鶴岡市)

コマツミワ  
(イラスト/鶴岡市)

goldpetalflowers  
(花を使った空間演出・アート作品&ギフト製作/鶴岡市)

庄内風土農園/齋藤かおり  
(無肥料無農薬堆肥不使用の米と野菜/鶴岡市)

繭と絹  
(オーガニックコスメ、シルク製品/酒田市)

トラスティ・ウッド・ワークス  
(木工/鶴岡市)

Natural & Organic Shop 天地舎  
(自然派製品/鶴岡市)

農ノ丸  
(自然栽培ササニシキ、自然栽培原料の味噌、無添加リンゴジュース)

花のアトリエ・チョコレートコスモス  
(野の花リースやスワッグなど/三川町)

Hand made hitoko remake  
(アニメやヴィンテージ生地を使ったハンドメイド/鶴岡市)

farm 然  
(雑穀、自然栽培米、麺、大豆、エダマメ/尾花沢市)

magasin (マガジン)  
(オリジナルデザインポスター、ポストカード販売/酒田市)

muku candole  
(キャンドル/大山)

ミネラル工房  
(こだわりの塩/新潟県村上市)

安本屋農場  
(無肥料、無農薬、堆肥不使用のお米/鶴岡市)

野菜屋さん  
(こだわり野菜と卵のセット/遊佐町)

陶芸家 渡邊英里子  
(陶器/鶴岡市)

【Therapy】

「ホメオパシーミニ健康相談」時間:10時30分~/参加費1000円/場所:2番蚕室2階ギャラリー

【Therapy・WS】

「つむぎの小屋」カメヤマナコ 時間:10時00分~/予約不要、随時募集/場所:2番蚕室2階ギャラリー

●「アクセス・パズル」20分/2,500円

●OSHO 禅タロット×感情アロマ 1枚引き/800円 じっくり20分/2,500円

●doTERRA エッセンシャルオイル香りのカウンセリング15分/1,500円 エッセンシャルオイル1mlプレゼント

●物販 こぎん布小物、NANDARA 小物、Globalish タティングレースアクセ

「432Hz 癒しの音ヒーリングライアーを体感する」

講師:旅するライアー奏者&生命の樹スピリットガイドNAO / 場所:2番蚕室2階ギャラリー

ドイツ在住アンドレアス・レーマン氏が考案したヒーリングライアー(タオライアー) 癒しの音をご体感頂けます。

演奏ではない、生まれては消えてゆく「いのちの音」をただただ感じる音の世界です。

素粒子レベルの見えない世界に耳を澄ませ、肌に触れて感じて体感する、愛しい時間です。

