

ファームランド櫻島

桜島の雄大な自然を守りながら、主に錦江湾から採れた海藻で果物や野菜を育てる「自然循環型農業」を実践しています。自然の恵みと人の笑顔を繋げる食との取り組みを日々楽しんでいます。



2019年
12/15日
11:00~14:00



桜島小みかん 収穫体験&畑de交流会

旬の桜島小みかんが鈴なりの畑へ入り、自らの手で選び、収穫して畑で食べます。育て方や、みかんの皮の活用法などもお話しします。その後は移動して、桜島大根畑にて参加者と自己紹介をしながら持参したおにぎりと温かい汁物でプチランチを楽しみます。

定員 30人

参加費 1人1,500円 小中学生1,000円 未就学児無料(保険料込み)

開催場所 赤生原町にあるみかん畑(赤生原町1059-1)及び Caféしらはま(白浜町1267)近くの畑

集合 貸切バスにて移動
桜島フェリーターミナル...10:30

準備物 マイ箸・マイカップ・軍手・必要であればレジャーシートやクッション
※防寒対策をお願いします。



エムオーエー 自然食のMOAがごしま店

「環境保全型農業の普及」と「心とからだの健康づくり」を願いに自然農法農産物や加工食品を販売！こだわりの生産者さんや伝統製法を守る食品製造業者さんと協力して、MOAブランド・国産オーガニック食品をお届けしています。



2020年
1/26日
10:00~13:00



幸せになるお味噌づくり & 元気になる食事法講座

毎月第四日曜日に開催している自然農法生産者の軽トラ市「健康やさい市」に合わせて、「生産者と交流」「お味噌づくり&食育提案」を行い、オーガニックランチを食べて地産地消・食の安心安全を学ぶ食育講座です。味噌は約1.7kg持ち帰りできます。



定員 20人(小学生以下は保護者同伴)

参加費 味噌づくり1組1,000円(保険料込み)
昼食1人500円

開催場所 自然食のMOAがごしま店(東開町5-2)

集合 9:45

準備物 エプロン・筆記用具



むろや ともみ
室屋 智美さん

講座担当者からのメッセージ

鹿児島島のシンボル桜島は遠くから見ただけじゃもったいない！「自然の宝庫」桜島で、化学肥料や農薬を使わずに育てる農産物は旨味・甘みがぎゅっと詰まっています。遊びに来て・見て・食べてみよう！

お問い合わせ先

参加希望の方は、お名前・年齢・住所・電話番号を、下記までお知らせください。
※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用しません。

FAX 099-245-2823

✉ farmland.sakurajima@gmail.com

※定員に達し次第締め切り



いとう むねはる
伊藤 宗晴さん

講座担当者からのメッセージ

自然農法の大豆と米を使ってお味噌を仕込みます。自然の恵みと麹の力、さらに愛情を込めて、とってもおいしいお味噌が出来上がります。醗酵する様子も分かり、「一杯のお味噌汁から感謝が湧いてくる」食材を見つめ直す食育講座です。

お問い合わせ先

参加希望の方は、お名前・年齢・住所・電話番号を、下記までお知らせください。
※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用しません。

☎ 099-266-3331

FAX : 099-266-3337

✉ m-ito@moa-inter.or.jp

※定員に達し次第締め切り