

## ～親子で菜園体験～ 『まちやまファーム 2023』

町田の里山にある自然菜園で、季節ごとに、野菜づくりや付随する菜園での営みを体験できます。



私たちや未来の子どもたちが、これからも健やかで幸せに生きるためには、自然と調和、共生できる持続可能な環境づくりの視点が欠かせません。まちやまファームは、**自然の恵みやしくみを活かした循環・自然共生型の自然菜園**です。20年ほど使われずに笹藪となった農地を切り開き、単なる農地の再生にとどまらず、豊かな里山の生態系を新たに創造しています。このような自然菜園を増やしていくことは、SDGsの実践であり、希望の持てる未来をつくる具体的なアクションの一つだと確信しています。

まちやまファームでは、**家庭でも実践できる自然菜園の基本的な考え方や手法を、体験を通して学ぶことができます**。この活動を通して、これまで興味はあったけれども実際にできるか自信が持てないといった方が、ご自宅のお庭やベランダなどで自然菜園（小さな里山）をつくる足掛かりになりたいと思っています。

豊かな生態系の中で、自然をじっくり観察し、自らの手足を動かす自然菜園での営みは、美味しく安全な食を得るだけでなく、生きる実感や喜びをも、私たちに与えてくれます。子どもも大人も、自然を感じ、心地よく体を動かしながら、サステナブルな里山暮らしの文化を一緒に紡いでいきましょう。

## <開催要項>

- ・期間 2023年3月～2024年2月の月1回（日曜、全12回。詳細は年間スケジュールをご参照ください）
- ・時間 10:00～13:30（毎回ランチを一緒に作ります）★雨天決行 ※15:00まで自由に滞在いただけます
- ・会場 町田市下小山田町にある自然菜園 ※詳細はお申込みされた方にお知らせします
- ・対象 菜園や農的暮らしに興味のある方 ※親子参加を基本としますが、大人のみ参加も歓迎します
- ・定員 10組 ※年間登録の方を優先させていただきます
- ・会費 [年間] 親子1組（大人1名、子ども1名）96,000円（全12回）（4月登録は88,000円）、ご家族の追加は12,000円/名  
[単発] 親子1組（大人1名、子ども1名）8,800円/回、ご家族の追加は1名につき1,000円  
※会費は一括納付を基本としますが、分割納付も受け付けます。お気軽にご相談ください。  
※原則、返金はいたしません。ご了承ください。

★全員で体験するエリアのほか、1家族につき約4㎡を「マイ畑」として設定する予定です。当日の収穫物はお持ち帰りできます。

★当日の大まかな流れは、【菜園の観察→種まき・お手入れ→収穫→ランチ】という形を予定しています。

★種、苗、農具等は基本的にこちらで用意します。

★ [NEW] ご希望の方に、無料で段ボールコンポストキットをお渡しします。できた堆肥はマイ畑に入れられます。  
運用についてご質問があれば、随時アドバイスさせていただきます。



## 『まちやまファーム 2023』年間スケジュール (2023/2/19 現在)

月日	テーマ	キーワード	活動内容	栽培作物 (参考)	
				苗植え・種まき	収穫
3/12 (日)	土づくり/ジャガイモを植えよう!	土づくり	堆肥のすき込み、畝立て ジャガイモ植付け、コンポスト説明	ジャガイモ、葉物	菜花、葉物
4/9 (日)	支柱づくり/夏野菜の種をまこう!	種をまく 資材づくり	支柱用の笹切り、夏野菜の種まき ベビーリーフ収穫	夏野菜各種	葉物
5/14 (日)	草マルチづくり/夏野菜の苗&里芋を植えよう!	鎌を使う 苗を植える	草刈り、草マルチづくり、里芋植付け 支柱立て、夏野菜の苗植え・誘引	夏野菜各種、枝豆 (早生) 里芋、カボチャ	ニンニク
6/11 (日)	大豆まき/さつまいも植え/小麦を収穫しよう!	収穫 苗を植える	サツマイモ植え付け、大豆種まき 小麦収穫、夏野菜手入れ (草マルチ)	サツマイモ、大豆	小麦、玉ねぎ
7/30 (日)	じゃがいも収穫/じゃがバターをつくろう!	収穫 種をとる	草刈り、ジャガイモ掘り 人参種まき、菜種採り、枝豆・夏野菜収穫	人参	ジャガイモ 夏野菜、菜種
8/20 (日)	枝豆収穫/採れたてを塩ゆでして食べよう!	採れたて	枝豆収穫、夏野菜収穫 塩ゆで		夏野菜、枝豆
9/10 (日)	秋冬野菜の種まき/夏野菜たっぷりカレー!	種をまく	草刈り、秋冬野菜の種蒔き、菜種油絞り 夏野菜収穫、ピザづくり	葉物、白菜、大根、蕪	夏野菜
10/8 (日)	さつまいも掘り/夏野菜食べ納めバーベキュー!	間引き	秋冬野菜の間引き さつまいも掘り	ニンニク、葉物	サツマイモ、夏野菜
11/19 (日)	大豆の収穫/小麦の種まき/芋煮づくり!	種をとる 収穫	夏野菜種採り、里芋収穫、葉物収穫 芋煮づくり、小麦播種、穴掘り	小麦 エンドウ、玉ねぎ	里芋、葉物、大豆
12/24 (日)	落ち葉かき/自家製小麦でピザづくり!	土づくり お祝い	堆肥づくり (腐葉土かき出し、落ち葉かき) 冬野菜収穫、ピザづくり		大根、蕪、白菜、人参
1/14 (日)	畑の開墾/焚き火で焼き芋づくり!	開墾 火を使う	笹刈り、耕耘、炭づくり、籾殻くん炭 焼き芋		葉物
2/4 (日)	自家製大豆で味噌づくり! (会場: 大谷里山農園)	地産地消 菌に触れる	味噌づくり		

※ 農薬や化学肥料は一切使いません。ランチの食材も、無農薬・無化学肥料や有機認証の食材を基本とし、地産地消 (自給含む) を心がけます。

※ 日程や活動内容は、天候やその他の理由により変更する場合があります。

※ 原則として雨天決行とします。台風や降雪など荒天の場合は、翌週以降に順延を検討します。