

亀岡の風土とおいしさをめぐる旅 畑の恵みでピザをつくろう！

亀岡ならではの気候風土で育てられた環境にやさしい野菜を収穫して、ピザをつくる Farm to Table (畑から食卓まで) ツアーを開催します！当日はみんなでバスに乗って秋が深まるかたもとオーガニックファームの畑に出かけます。イタリアンカフェ&レストラン Pepin CAFE 特製のピザ生地を広げて、収穫したばかりの野菜をトッピングしながら秋の恵みを楽しみましょう。親子でのご参加も歓迎です！

日時	11.9 日 9:30~13:00	
集合場所	JR 亀岡駅北口 ロータリー	
参加費	大人 3500円 高校生以下 500円	
申込方法	Gフォーム or Peatix (QRコードからアクセス) 定員25名程度〈申込締切は11/7(金)まで〉	
持ち物	お飲み物、エプロンまたは 汚れてもいい服装、靴、レジャーシート	

※ 別途ご自宅用に野菜を購入できます。ご希望の方はエコバッグや新聞をご持参ください



● タイムテーブル

- 9:30 JR 亀岡駅 北口ロータリーを出発
- 9:50 かたもとオーガニックファームにて野菜の収穫
- 11:30 収穫したての野菜を使ってピザづくり
- 12:40 かたもとオーガニックファームを出発
- 13:00 JR 亀岡駅 北口ロータリーにて解散



写真はイメージです

● つくり手プロフィール

有機農家

かたもとオーガニックファーム
代表 片本満大



1978年生まれ。元モトクロスライダー。55歳から農業で生きていこうと準備をしていたが、37歳から農業人生がスタート。2年間で有機農家としての修行を終えて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、2haの畑で年間約80種類以上の栽培に百姓に励んでいる。亀岡オーガニックアクション共同代表。2022年3月に有機JAS取得。

イタリアン



Pepin CAFE & Osteria

亀岡で育まれた新鮮な野菜や猪肉ジビエを中心に、イタリアの一つ星レストランで修行したシェフが本格的なイタリア料理を提供しています。パスタやピッツァ、植物性のみのブッダボウルやベジタブルラザニアなど、五感が呼び覚まされるような心と体を癒すお料理を、Pepin CAFE & Osteriaでご堪能ください。心地よい音楽と植物に囲まれた穏やかな空間で、日頃の疲れを癒していただければ幸いです。



亀岡を味わう・話す・体験する
五感で楽しむトークイベント



京都丹波
みどりの
里まつり

詳しくは→
公式HPへ



Harvest
Journey
Kameoka



Harvest Journey Kameoka とは

2022年に実行委員会を発足し、亀岡市内に工房や畑があるつくり手、お寺、農家民宿、飲食店の店主たちが集まり、地域コミュニティ主体の観光促進に取り組んでいます。亀岡市内に受け継がれてきた地域ならではの魅力や伝統を国内外の方に伝えるだけではなく、地元子どもたちの食育、将来を考えるキャリア教育の機会にもつなげていきたいと考えています。

主催：Harvest Journey Kameoka 実行委員会

企画に関するお問い合わせ
fogin616@gmail.com
担当：並河



@ harvestjourneykameoka



第43回 全国都市緑化フェア in 京都丹波
にぎわい事業交付金の活用事業です