



オープニング

久しぶりの顔もあれば、初めての顔も…。少し緊張していたShokuの参加者達。



自然に笑顔になる「カブラ」体験

雨のためスナッグゴルフが中止に…。童心にかえてカブラ(つみき)で遊びます。



野菜作り名人「木村さん」に学ぶ！

木村さんは、生産が難しい無農薬野菜の栽培を通じて、消費者に喜んでもらえることが生きがいであることを熱心に語られていた。



旬のなすびを収穫！

ふかふかの布団のような畑から見事ななすびが実っていた。

さんべ発！！ Shoku (食・触・職)創造プロ ジェクト第1回

平成20年8月8日(金)～8月10日(日)

「食」を通して、人のあたたかさに「触」れながら、「職」について考えるシリーズ企画の第1回目。中四国初のエコファーマー木村晴貞さんが丹精込めて育てられた無農薬野菜を収穫し、野菜本来の味を追及！食を通した「生き方教室」です。



見よ！この無農薬栽培なすびを！

とっても美味しいなすびが実っていました。



見よ！この無農薬栽培きゅうりを！

生でマヨネーズをつけてかじったキュウリの味は最高でした！！



地元食材にこだわった昼食を堪能！

島根で生産された食材の本来の味にこだわった最高の昼食でした。



収穫した野菜で「野菜カレー作り」

参加者は、木村さんが丹精込めて生産された野菜を使った野外炊飯を通して、「食」ということは人が生きることに深く関わっていることを学んだ。