

～この事業は「阪神北☆夢づくり応援事業」の助成金を活用しています～



阪神北「食」×「森」×「発酵」 Bus Tourism

11/23
(土・祝)

阪神北

たんばささやま
行き先：丹波篠山市

にしだに
行き先：宝塚市西谷



高校生以上6,000円
中学生以下3,500円
定員20名

詳細は
別紙参照

バス
出発場所

JR尼崎駅 付近
阪急塚口駅 付近
JR・阪急宝塚駅 付近

お申し込み

右記QRコードよりお申し込み下さい▶

※お申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切らせて頂きます。

申込締切：10月25日(金)



主催：食の未来を創る会
共催：阪神北バスツーリズム実行委員会
後援：伊丹市、阪神北県民局

【お問い合わせ先】
食の未来を創る会 リットリンク▶
<https://lit.link/tsukurusyoku>



阪神北「食」×「森」×「発酵」バスツーリズム【別紙】



KIRA FARM
TAMBAZASATAMA



吉良農園 吉良佳晃さん

年間約60品種の野菜
ハーブや野草

化学肥料・農薬を使用せず、年間約60品種の野菜を栽培し、ハーブや野草も提供しています。周囲の自然環境の生きもの調査を実施し、営農と自然とのバランスを保つ仕組み作りにも挑戦中です。



篠山自然派 酒井菊代さん

140アールの農地で水稻
年間約30品種の野菜

令和3年兵庫県農業賞を受賞。化学肥料や農薬を使わない有機農業に携わって40年以上。有機JAS認定も取得しています。市民グループ「篠山自然派」において情報を共有し有機農業の普及等の活動をしています。



サンライズキッチン さん

料理・スイーツ全て
ヴィーガン

プラントベースの身体に優しいご飯とRaw sweetsの古民家カフェです。自然米の釜炊きご飯や、自家農園や地元丹波篠山の無農薬、有機野菜で作ったおかずなど、季節の旬の味覚をお召し上がりいただけます。



ONE BEANS 村上玄一さん

水稻、発酵調味料
発酵ワークショップなど

農家がつなぐ発酵文化や畑を微生物で醸す土づくりを通じ、次世代に引き継げる農業に取り組んでいます。おいしく食べて竹林整備につなげる、純国産メンマプロジェクトも行っています。



なちゅらるりーふ 柴田邦雄さん

ソーラーシェア
リングで営農

宝塚市の山間部西谷地区で、農薬及び化学肥料を使用せずに、家族で少量他品種を栽培しています。普段は逆瀬川駅近くのまちかど農園POSTOの一階にて販売しています。