



2024 2/12 月祝

14:00~16:00

愛の野菜伝道師  
小堀夏佳さんが教える

ふるさとの自然を守る  
丹波産  
オーガニック  
の楽しみ方

参加費  
無料

定員 200名

要申込み

第1部

小堀 夏佳さん  
講演会

「あさいち」「プロフェッショナル」  
「マツコの知らない世界」にも出演の“愛の野菜伝道師”

全国の農家さんを駆け巡り、野菜に農家さんの想いと  
愛を乗せて世の中に発信中。

一般社団法人 日本野菜テロワール協会 代表理事



第2部

地元農家たちとのクロストーク

丹波市内の農家さんやピザ屋さん、酒蔵さんも登場！  
(むいむいファーム／丹波PIZZA KITCHEN のこのこ  
／宮垣農産／山名酒造株式会社)

クロストーク登壇者による  
物販コーナーも登場！  
13:30~16:30頃まで

会場

丹波ゆめタウン2階  
ポップアップホール (兵庫県丹波市氷上町本郷 300番地)  
\*氷上ICより車で約3分

時間

14:00~16:00  
(開場 13:30)

事前予約制

託児  
OK



託児所を設けてありますのでお子様を連れて  
お気軽にご参加ください。

※託児希望の方は2月4日(日)までにお申し込みください。

※託児を希望された方には、後日事務局より連絡する場合がございます。

お申込みは  
webからどうぞ



右の二次元バーコード  
またはURLより、  
フォームに必要事項を  
ご記入のうえ、  
お申込みください

[https://logoform.jp/  
form/bwxv/432250](https://logoform.jp/form/bwxv/432250)

ふるさとの  
自然を守る

# 丹波産 オーガニック の楽しみ方

2/12 月祝 14:00~  
16:00

## 地元産の有機農産物と

「出会う・食べる・つながる」!

丹波市内で環境に配慮して生産された有機農産物が、  
地産地消で長く愛されることを目指して

「出会う・食べる・つながる」をテーマにシンポジウムを開催します。

「丹波市産のオーガニックってどこで食べられるの?」

「顔の見える地場農産物を食べると、どんないいことがあるの?」

そんな疑問に楽しくわかりやすくお答えします!

講師

小堀 夏佳さん

愛の野菜伝道師 /

一般社団法人 日本野菜テロワール協会 代表理事



座右の銘

野菜(yasai)には愛(ai)がある!

オイシックス(株)に創業半年から参画し、愛の野菜伝道師(初代野菜バイヤー)として全国の農家さんを駆け巡り、野菜に農家さんの想いと愛を乗せて世の中に発信。ピーチかぶ、トロなす、かぼっこりー、パスタ瓜など、数々の大ヒット商品を世に出し、野菜のムーブメントを起こしました。

2020年にフリーの愛の野菜伝道師として、種〜販売、レシピ、マーケットまでトータルプロデュースするなど、野菜に関わるすべての御用聞きとして活動。また、中学二年生男子のママとして、野菜嫌い克服や英菜教育として消費者向け啓蒙活動にも力を注ぐ。『ガイアの夜明け』『カンブリア宮殿』『ヒルナンデス』『プロフェッショナル』『マツコの知らない世界』『世界一受けたい授業』などメディア出演多数。

2022年8月31日(やさいの日)に一般社団法人日本野菜テロワール協会を立ち上げ、特に全国津々浦々のご当地野菜や伝統野菜を未来に残し、持続可能な野菜にしていくことにも注力している。ひとりでも多くの人を野菜 de WKWK♪(ワクワク)させることをモットーに活動中。

## クロストーク ゲスト

丹波市内で有機農産物でコラボする2組4名が登場!



むいむいファーム  
嶺尾 洋人さん

兵庫県神戸市出身。精神保健福祉士として13年間児童福祉施設に勤めた後、丹波に1ターン移住し、インターンシップ、農の学校を経て、2022年より市島町にて独立就農。妻や自身の病気をきっかけに農薬も肥料も使わない自然栽培に心惹かれ、約1haの農地で野菜や黒枝豆の少量多品目栽培に取り組むとともに、前職の経験を活かし農業体験も実施している。



丹波 PIZZA KITCHEN  
のこのこ  
宮田 知恵子さん

大阪府出身。丹波に移り住んで11年。越してきて最初に驚いたのは野菜の美味しさ。毎日丹波のお野菜をいただくにつれて、他の方にもこの美味しさを味わってほしいという思いがあふれ、2022年に冷凍ピザの製造・販売をスタート。同年秋にはランチも楽しめるカフェをオープン! こだわり農家さんの新鮮なお野菜の、素材を生かしながら全国の皆さまにも丹波の素敵なもの・美味しいものを知っていただくことを目指している。



宮垣農産  
宮垣 美絵子さん

東京都出身。テレビ番組のリサーチャー、自然食品会社のバイヤー、八百屋などの経験を経て、農業の現場を知りたいと、40歳になって丹波市に移住。たまご農家で約8年、主に6次産業化に従事した後、大規模農家の宮垣農産に転職。現在は農家の長男嫁として、米や人参の生産や堆肥作りなどに奮闘中。



山名酒造株式会社  
山名 洋一朗さん

江戸享保元年(1716)創業の酒蔵・山名酒造の蔵元十二代目。学生時代は丹波の地を離れて海外約45か国を放浪し、大手食品会社勤務の後に地元丹波にUターン。2018年より酒造りの作業も担い、江戸時代の酒造りへの回帰を推進。自然米の取り扱いの増加や、醸造用添加物を使用しない酒造りへの挑戦、木桶仕込みの復活などを実現中。

お申込み

事前申込みが必要です。おもて面に記載の  
二次元バーコードまたはURLからどうぞ。

企画・運営

一般社団法人 次代の農と食をつくる会

企画協力

丹波市 丹波市立 農の学校