

いただきます2

映画上映会

& オーガニックマルシェ

in 群馬県庁31階  GINGHAM

2025年2月9日(日)

お車でお越しの
お客様は県庁の
県民駐車場を
ご利用ください。

1 CINEMA 上映会



いただきます2
こは、発酵の楽園



【第1回】 10:30~12:00

【第2回】 13:15~14:45

参加無料



各回定員50名(事前予約制 先着順)

上映会申込フォーム

2 オーガニック マルシェ

3 親子の発酵食 クッキング教室

参加費 大人1,000円
子ども500円

大人：中学生以上
子ども：未就学児、小学生



10:00~15:00



地元の農産物や発酵食品を使った、親子の
楽しく、おいしい調理教室

【第1回】 11:30~12:30

【第2回】 13:30~14:30

各回定員10組20名

申込締切：2月5日

(事前予約制 先着順)



クッキング教室
申込フォーム

有機栽培、自然栽培の農産物、発酵食品
など、環境と身体に優しい食品や雑貨の
販売会

特定家畜伝染病の発生等諸般の事情により、イベント内容が変更
または中止となる場合がございますので、予め御了承ください。



CINEMA上映会

いただきます2

こは、発酵の楽園

農林水産省がタイアップする、話題の食育ドキュメンタリー映画です。

- ◆ 美しい里山で、苗を植え稲刈りを園児たちが行う みいづ保育園、微生物を活かした農法で園児たちが野菜を作り給食で食べる マミー保育園など、子どもたちは、泥んこまみれのキラキラの笑顔。
- ◆ おいしい野菜を食べた子どもたちの清々しい表情、その秘密は微生物たちの「発酵の楽園」にありました。
- ◆ DNA解析に基づいた最新の「腸活」をアニメーション化、発酵の常識が180度変わる驚きの連続です。
- ◆ 自然と人が調和した「楽園」を、きっと身近に感じられるはずです。



プロデューサー・監督・撮影・編集：オオタヴィン／制作：まほろばスタジオ
(2020年/日本/81分/カラー/DCP/16:9)



オーガニック マルシェ

- ◆ 群馬県内の7者によるマルシェ。
- ◆ 有機栽培、自然栽培の農産物、発酵食品など、環境と身体に優しいこだわりの食品や雑貨が勢ぞろいします！

桐生市



プラントベース自然農法で育てた季節のお野菜

桐生市



有機栽培歴50年のレジェンドが育てた季節の野菜

高崎市



化学肥料や農薬を使わずに育てた米・雑穀やお米ヌードル、おかきなどの加工品

伊勢崎市



化学肥料や農薬を使わずに育てた季節の野菜

伊勢崎市



環境・身体・心に優しい食品と雑貨...

藤岡市



有機農法、自然農法の米等を原料とした米麹、塩麹、味噌など

桐生市



季節の野菜を伝統的な手法で漬けた無添加のお漬物



商品が売り切れ次第終了となりますので、予め御了承ください。



親子の発酵食クッキング教室

- ◆ 地元の有機野菜や麹、味噌、本枯節のかつおぶしなどの発酵食を使った「からだところに優しい」和食のワンプレートを作ります。
- ◆ キッズキッチンインストラクターの「みせす先生」と一緒に、子どもでも簡単に楽しくお料理をするコツを御紹介。
- ◆ 上級食育指導士の田原先生による、家庭で簡単に取り入れられる発酵食のミニ講座付きです。



- エプロン、筆記用具を御持参ください。
- クッキング教室に関するお問い合わせは、直接、金子講師（080-5374-8531）に御連絡ください。
- 参加費は、当日徴収させていただきます。



当日のお品書き：発酵食ワンプレート



- 玄米ごま塩おむすび
- 本枯節かつおぶし出汁のお味噌汁
- ひじきとおからのサラダ
- 塩麹でかたん煮卵
- 大根の甘酢漬
- 甘酒（甘麹）で芋ようかん

※この他に、デモでお野菜をたっぷり使ったお楽しみメニューを予定しています。
※メニューは材料準備の都合で変更になる可能性があります。

主催：群馬県中部農業事務所 協力：Natural & Welfare なちゅりす
問い合わせ先：群馬県中部農業事務所農畜産課（電話：027-233-2042 平日8:30~17:00）

