



明日の地球のために行動できる人を創る

アースデイ大学

年間シリーズ特別講座

GINZAファーマーになろう

銀座の屋上から、人と人をつなぐ「酒米づくり」体験

@白鶴銀座天空農園



“酒米づくり”を通し、日本文化の素晴らしさと、人と人のつながりの大切さを再発見する、年間を通して実施する講座です。銀座は、新旧・東西の文化、国内外の多種多様な人々・心が行き交い、今なお熟成し続けている日本を代表する街の一つ。その銀座のど真ん中にある「白鶴銀座天空農園」での農作業と共に、心と心のつながりや、日本文化への理解を深めることこそ「GINZAファーマー」のなせる技。講座では、人と人のつながり創りの「宴」も開催予定。収穫した“酒米”で作った日本酒を愉しむことを講座のゴールにしています。

銀座での“酒米づくり”体験を通して、人と人のつながりの大切さを再発見してみませんか？

<開催期間> 2017年5月～2018年3月

<プログラム> 詳しくは裏面参照

<会場> 白鶴銀座天空農園（東京都中央区銀座5-12-5 白鶴ビルディング）

<講師> 小田 朝水（白鶴銀座天空農園 農園長）

<参加費用> 無料 ※ご注意：定員「若干名」の講座になります。先着順で申込みを受け付けております

【アースデイ大学とは】日本で古来より育まれてきた「自然に向き合う叡智」を再発見し、明日の地球のために行動できる人を創ることを目的とした、校舎を持たないソーシャル大学。講座は「日本固有の四季＝二十四節気」「日本固有の風土＝里山・里地・里海」「体験型ワークショップ」の3つの視点で構成し、五感で感じ取る・考えることを実践していきます。

お申込みは アースデイ大学ホームページまで <http://earthday-u.jp/index.html>



明日の地球のために行動できる人を創る

アースデイ大学

年間シリーズ特別講座

GINZAファーマーになろう@白鶴銀座天空農園

講座プログラム（4つのシーズン制 講座）

【シーズン1】米作りの下準備

- ◎田おこし →日程:5月30日(火) 午前・午後 予定
- ◎代かき →日程:6月1日(木) 予定
- ◎田植え →日程:6月上旬 予定



【シーズン2】米の育成管理、夏野菜の栽培・収穫・漬物

- ◎米の育成管理をし、タカナ、ショウガ、トマト等、日本酒と相性のいい夏野菜作りと漬物作り
→日程:6月中旬～9月下旬 予定 ※3講座予定（詳細は後日発表）



【シーズン3】米の収穫～酒作りの下準備

- ◎稲刈り →日程:10月中旬 予定
- ◎脱穀 →日程:10月下旬 予定
- ◎精米 →日程:11月 予定



【シーズン4】酒米 初仕込み

- ◎収穫した酒米を清酒にするための仕込み段階を見学
→日程:2018年3月 予定 ※有料講座になります（詳細は後日発表）



【特別プログラム】「日本酒のテイスティング x 音楽」の宴

- ◎中秋の名月に因み、稲刈り前、稲の豊作を祝い「聞く」をテーマに酔いしれる特別イベント
→日程:9月30日(土) 予定 ※有料講座になります（詳細は後日発表）

<定員> 毎回 若干名（シーズン1～3）

※応募先着順

※シーズン4、特別プログラムへの参加は、「シーズン1～3を受講いただきました皆様」から優先にご案内させていただきます

<参加条件>

- ・シーズン1～3の講座の内、複数回（最低3回以上）ご参加いただけること
- ・20歳以上
- ・ご自身で準備いただくもの：日除け帽子、着替え、タオル、飲み物、お弁当
- ・怪我は自己責任になります。各自でボランティア保険等への加入を推奨します

お申込みは アースデイ大学ホームページまで <http://earthday-u.jp/index.html>