

むさしのエコ re ゾートの夏休み SDG s ワークショップ
～人気パン店×地元農家～ 畑の美味しいを五感で学ぶ
採れたて夏野菜たっぷりの“地産地消ピザ”づくり！

むさしのエコ re ゾート*では、夏休みの SDGs ワークショップ連携企画として「リベルテ流！地産地消ピザづくり」を、令和 8 年 8 月 7 日（金）に実施します。

市内 10 組の小学 3～6 年生の親子が、武蔵野市の畑で採れたばかりの夏野菜（トマトやトウモロコシなど予定）をたっぷり使った“地産地消ピザ”を、吉祥寺の人気パン店リベルテ・パティスリー・ブーランジェリーで作ります。当日は、市内農家が「武蔵野市の農と食」についてお話しします。

武蔵野市の農業や地産地消の取り組みを知り、意識を高めていただく機会です。ぜひ取材の検討をお願いします。



概要

日時：8 月 7 日(金)午前 9 時 15 分～11 時 30 分（9 時受付開始）

場所：リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー東京本店（武蔵野市吉祥寺本町 2 -14- 3）

参加：市内小学 3～6 年生親子 10 組（※親子ともに了承が得られればインタビュー可能です）

費用：1 組 500 円

講師：武蔵野市農業委員会会長 後藤農園 後藤幸治さん

スケジュール ※予定は前後する可能性があります

午前 9 時 15 分～ ピザ作りスタート

午前 10 時 30 分～ 後藤幸治さんのお話「武蔵野市の農と食」

午前 11 時～ ピザ焼き上がり、実食またはお持ち帰り



後藤農園 後藤幸治さん（写真左）

* むさしのエコ re ゾート

ごみ処理施設「武蔵野クリーンセンター」の旧建物の一部をリノベーションして武蔵野市緑町に令和 2 年に開館。さまざまな環境について一緒に考え、学び合い、行動・活動するための施設。館内の「ものづくり工房」では廃材などを活用したアップサイクル工作が楽しめるほか、週末や夏休みを中心に工作・調理・実験などを交えた子ども・親子向けワークショップを開催。