

★市民講座「ワンヘルス楽校」が始まります！



ワンヘルスについて楽しく学べる「ワンヘルス楽校」を、今年度も令和8年3月まで開催します。ワンヘルスに関するさまざまな分野に精通した専門家や、市内小中学校とも協力しながら多彩なテーマでプログラムを構成します。「なんとなく知っている」から、「なるほど、そういうことだったんだ」へ、一緒に楽しく学びましょう！

参加無料 漬けて楽しい！食べて嬉しい！手作りキムチ教室

本市の地域おこし協力隊であり「キムチマイスター」としても活躍する竹森さんを講師に、本格キムチ作りにチャレンジ！地元の食材を生かした発酵食品作りを通して、ワンヘルス実践のヒントを学びましょう！

- 日時 7月27日(日) 10時～ (1時間程度)
- 場所 MIYAMAX 調理室
- 申込期限 7月24日(木) (先着20人)



講師 竹森祐子さん

夏休み
特別企画

竹を知る、竹でつくる。マイ箸、親子ワークショップ

南関町で竹製品をつくる株式会社ヤマチクさんを講師にマイ竹箸づくり！竹のお箸は軽くてつかみやすく、お子さんの箸の練習にもピッタリ♡ 清水山の竹林を散策しながら、竹について学び、活用し、ワンヘルスの実践につなげましょう！

- 日時 8月24日(日) 10時～ (2時間程度)
- 場所 清水山荘 研修室 ■ 製作費 1人500円
- 申込期限 8月10日(日) (先着15組、1組2人まで製作可)



★実践の第一歩「わたしのワンヘルス」



株式会社 クロキ 黒木 千佳 さん

小学生の頃から地球環境に関心があり、留学先のオーストラリアではエコツーリズムや環境保全について学びました。そのような経験や今まで大事にしてきたことがワンヘルスの理念と重なると感じています。

現在は肉の端材を使って加工品をつくるなどの「もったいない」を形にすることで食品ロス削減につなげています。また、商品の製造過程で廃棄される地域資源を活用するアップサイクルにも取り組んでいます。

さまざまな商品を通して、ワンヘルスの大事さを考えるきっかけ作りができればと思います。



Bigot 原田 ゆき さん

「みヤマ猫YOにゃんず」代表の原田亜希子さんが長年続けている保護猫活動を応援したいという気持ちと、すべての命を大切にしたいという思いが重なり、宣言事業者に登録しました。

私たちがつくるお弁当は、「毎日食べられる価格」で提供していますが、それは規格外の野菜を使っているからです。見た目は少し悪くても、農家さんの愛情のこもった野菜を生かすことで、フードロス削減にもつなげています。

今私たちがしていることは通過点であり、自分たちにできることを積み重ねながら、子どもたちが安心して暮らせる未来を残していきたいです。