

生長の家

自然の恵み フェスタ

2026

入場
無料

10/10
SAT
11:00 ~ 15:00

会場

生長の家“森の中のオフィス”

住所 北杜市大泉町西井出 8240-2103
お問合せ 0551-45-7777 (9:20 - 17:00)
休館日 第2・第4水曜日、木曜日、祝日
主催 生長の家国際本部



Facebook



公式サイト



体験・体感してみよう！

体を動かし、旬の恵みを味わい、“ひと手間かける”手づくりの良さを知る自然の恵みフェスタ。クラフトや食品の“アップサイクル”体験も楽しめます！ぬくもりのあるクラフトやカラダにやさしいごはんなど日々の生活の中に取り入れてみたいアイディアがいっぱいです。

*アップサイクルとは、廃棄されるはずの物に、デザインや新しい機能など付加価値を持たせて再利用すること。

地元クラフト作家のワークショップ 11:00 ~ 15:00

北杜市で活動するクラフト作家によるワークショップです。糸や真鍮、木材など、さまざまな自然素材を使った手づくり体験で、手づくりの楽しさを再発見しましょう！

俵裕子（出張図工屋）：身近な自然素材でお守り「God's Eye」を工作！

細谷隆（銀細工職人）：かなづちトントン真鍮のものづくり

野々村誠司（夢工房）：半端材を使った小物づくり（木工）



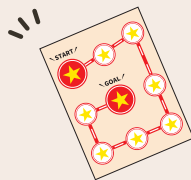
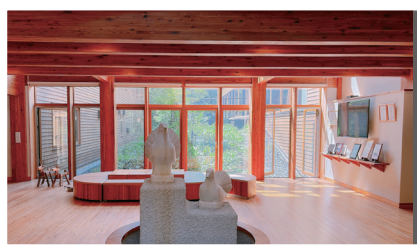
地球とカラダにやさしいごはんを提供 11:00 ~ 15:00

フードマイレージの低い地元産の旬の食材を生かして、ノーミート（お肉を使わない）料理を提供・販売します。

職員食堂のスタッフが作る自慢のメニューのほか、地元の店舗も多数出店！お肉を使わず、可能な限り無農薬・無添加で、地産地消・旬産旬消に配慮したパン・菓子・料理などこだわりの品も登場します。

【参加店】

organic cafe ごぱん、おうちパン屋 Hands hands、豆の花（社会福祉法人八ヶ岳名水会 のはら楽団）、フルウント甲府（Fluunt KOFU）、雫ラボ、Delicatessen Koma、パンとパン料理 紡麦



地球環境保全に貢献しつつ、自然界から癒しが得られる体験です。

竹の灯籠づくりワークショップ 11:00 ~ 15:00

一口 500 円、2 口 (1,000 円) 以上 随意



この他、端布を使った手づくりのワークショップも企画中です！

「竹害」という言葉をご存じでしょうか。

モウソウチクやマダケなどの竹林が放置されたことなどによる、竹林の荒廃や拡大、それに伴う自然環境や人間への悪影響のことです。日本では、竹は身近な素材として親しまれてきました。

しかし、生活様式の変化やプラスチック製品への置き換えなどが進み、竹林が管理されなくなったことが問題の発端のようです。

そこで、竹を使った灯籠の手づくりを通して、自然のぬくもりを今一度再確認しましょう！竹の隙間からこぼれるやわらかな光はなんとも温かく、心が癒やされます。

自然素材の端材などを使った唯一無二の手づくりゲーム！

森のゲーセンコーナー 11:00 ~ 15:00

ゲームと言えば、スマホやゲーム機で遊ぶデジタルゲームを連想する人が多いのではないのでしょうか。

森のゲーセンコーナーでは、スタッフが手づくりしたゲームを取りそろえています。材料は可能な限り自然素材を使用した1点ものです。自分の身体と頭を使って遊ぶ楽しさを体感してください！



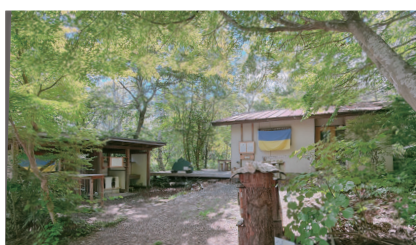
スタンプラリー 11:00 ~ 14:00

オフィス館内を巡るスタンプラリー。

ポスターセッション形式^{*}で、各チェックポイントには私たちの取り組みに関する展示があります。分からないことや気になることがあれば、近くにいるスタッフに質問してみましょう。

全てのチェックポイントを回り一つの言葉を完成させれば、手づくりの景品をGETできます！子どもも大人も楽しめる企画です。

^{*}ここでいうポスターセッションとは、私たちの取り組みをポスターで紹介し、来場者の質問に答えながら交流する発表方法です。



おから味噌づくりワークショップ 11:00 ~ 15:00

一口 500 円、2 口 (1,000 円) 以上 随意

味噌づくりって大変…と思いませんか？

今回仕込む「おから味噌」は、豆腐の製造過程で出たおからをアップサイクルして使います。大豆の浸水や長時間の煮込み、潰す作業が一切ないのが特徴です。

廃棄されるはずだったおからを使うことで、フードロスの削減に貢献しながら、通常よりも短期間で美味しい無添加味噌が完成します。美味しくて、簡単で、地球にもいい。そんな一石三鳥の発酵体験にぜひご参加ください。世界でひとつ、無添加の「手前みそ」！

※お味噌 1kg お持ち帰りできます。

大豆を潰す手間ゼロ！

廃棄されがちなおからを使用した「おから味噌」で、手軽に始められ、フードロスの削減にも貢献。



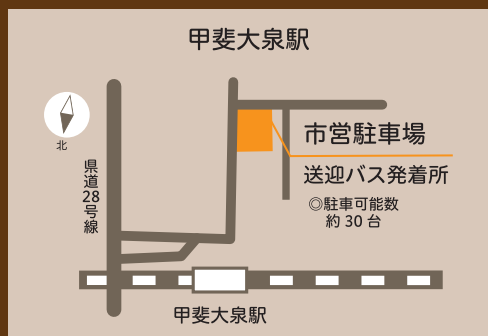
お子様の食育にも！



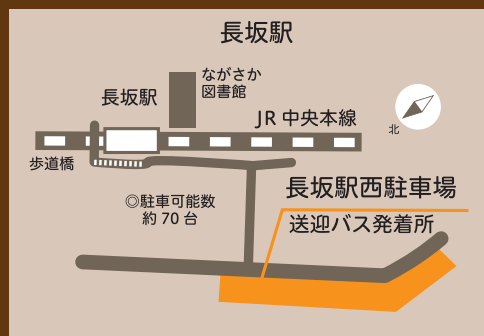
アクセスについて

ご来場の際は無料送迎バスをご利用ください。自家用車でのご来場はご遠慮いただいております。お車でお越しの方は、バス発着所の駐車場に駐車の上、バスにご乗車ください。運行スケジュール（下記）の詳細は、生長の家公式サイトにてご確認ください。

*変更の可能性がありますので、最新情報をご確認ください。



【往路】10:45 ~ 13:30
【復路】11:30 ~ 15:40



【往路】10:30 ~ 13:30
【復路】11:30 ~ 15:25