

農業・肥料を使わずに野菜を育てている

つむぎて農園杉山さんとお話し会をします！



コナリエ Kura です。私は、身近な食材「野菜」がどうやってできるのか、実際に自分で育ててみたいと思い、昨秋に自然栽培講座を受講しました。その時の先生が杉山さん。野菜のこと、農業のこと、肥料のこと、コナリエ工房でもっとじっくり知りたい！お話ししたい！聞きたい！そんな想いで杉山さんに講師をお願いして企画が実現しました。みんなでぎゅぐぶらんに楽しくお話しできたらいいなと思っています。ぜひご参加ください！



●イベント内容

【日時】 2022年9月29日(木) 10時～13時

【参加費】 3,500円 (ランチ付)

【人数】 6名【持ち物】 筆記用具

【会場】 コナリエ工房 名古屋市名東区小池町5-502 地下鉄東山線藤が丘駅徒歩5分

つむぎて農園さんの野菜を使ったワンプレートランチ
デザート・ドリンク付き

●聞きたいこと募集します！（参加者限定）

今回のお話し会で、杉山さんに聞きたいことはありませんか？お気軽にメッセージください。・自然栽培ってなに？オーガニックとどう違うの？・野菜の旬は？など

●講師 つむぎて農園 代表 杉山修一さんのプロフィール

外資系アパレル会社にて約 10 年間営業職として働く。その後、自然、環境に興味を持つようになり、2011 年冬より大府市にて自然栽培に挑戦。2015 年 2 月に志し同じくした仲間と合同会社つむぎて設立。さらに、2018 年にはスリーシーズン合同会社を立ち上げ、2019 年 8 月農家カフェ&菩提酛どぶろく酒蔵「はたけぞく」を大府市に OPEN。併設する酒造場にて、どぶろくの酒造を始める。現在は、栽培のほか、レンタルスペースはたけぞくの運営、どぶろくの酒造、体験イベント、栽培講座講師などに携わっている。

●お申し込み方法

コナリエ宛てにメール、メッセージなどにて、件名を「お話し会申込」とし、お名前、お電話番号をお知らせください。先着順で受け付けますので、満席の場合はご了承ください。コナリエのメールアドレス konalier111@gmail.com

●主催・問い合わせ
粉のアトリエ コナリエ
担当：倉田



konalier_yyy



tsumugite_farm



hatakezoku