

【6/26(土)～6/28(月)開催】 南房総で“食育親子ワークショップ” 実証実験！ ～親子で生物多様性や地球環境、地域の料理や暮らしを学ぼう～

親子でワークショップをしながら「食育」について学ぶ、2泊3日の実証実験を開催します。親子ワークショップ実践者らが、開催地である千葉県南房総市の地域事業者とともに「南房総ならではの体験」「学び」「新しい発見」を重視して企画しました。大人も子どもも成長する、親子ワークショッププログラムです。



■注目される新しい働き方「ワークショップ」を【親子】で

ワークショップとは、仕事(Work)と休暇(Vacation)を組み合わせた新しい働き方です。親が旅先で仕事をしている間に、子どもは食育や地域体験に参加することで、親子でのワークショップを可能にします。年齢の低いお子さんも一緒にご参加いただけるよう、元保育士らの見守り体制も整えました。

高校生「生物多様性ユースアンバサダー」から海洋生物や地球環境について学ぶワークショップ、野菜収穫体験(もしくは地域伝統体験)やリズム遊びを取り入れた音楽ワークショップ、南房総のご当地カレー“サザエカレー”を作るクッキング体験など、多彩なコンテンツをご用意。親子ともに”五感”で初夏の南房総を味わえる3日間です。

■イベント概要

南房総で“食育親子ワークショップ”実証実験！

日程：2021年6月26日(土)～6月28日(月)

場所：ル・ファーレ白浜 千葉県南房総市白浜町滝口 5792-2 電話：0470-38-2320

詳細：<https://asobitabi.enjoyboso.jp/program/detail.html?CN=317264>

主催：株式会社ル・ファーレリゾート、株式会社毎日みらい創造ラボ

後援：一般社団法人南房総市観光協会

協力団体：一般社団法人母親アップデート、親子ワークショップ部



■イベントスケジュール

◆1日目 6/26(土)

<午後> 13:00【集合】ル・ファーレ白浜

14:00【アイスブレイク】親子で太鼓を叩こう！

15:00【親子体験】イカを解剖・調理して生物多様性を学ぼう！

18:00【夕食】南房総の海の幸をつかった巨大パエリア



◆2日目 6/27(日)

<午前> 10:00～12:00【子ども体験】音楽ワークショップとミニライブ ※大人は仕事

<午後> 13:00～16:00【子ども体験】南房総産のフルーツでフルーチェを作ろう！ ※大人は仕事

16:00～18:00【親子体験】南房総のご当地カレー“サザエカレー”をつくろう！

18:00【夕食】南房総ご当地サザエカレー

◆3日目 6/28(月)

<午前> 10:00～12:00【子ども体験】生で食べられるとうもろこし収穫！（雨天時は別案に代替）※大人は仕事

<午後> 12:00【解散】

■親子ワーケーション初チャレンジでも安心！

新型コロナウイルス感染拡大によりリモートワークが普及し、場所に縛られず働く「ワーケーション」の社会的な認知度が高まっています。一方で、「子どもがいるから実践できない」と諦めている子育て世代も多くいます。そうした方々へ向けて、全国10カ所以上で親子ワーケーションをしてきた3児の母(毎日みらい創造ラボ・今村茜)らワーケーション実践者が、親子で参加しやすい企画を設計しました。土曜日～月曜日の2泊3日の開催で、子ども体験時間(子どもの状況に応じ、親は仕事をすることが可能)を7時間確保。休みをとらずに子どもと旅行し、多様な経験をさせてあげられます。

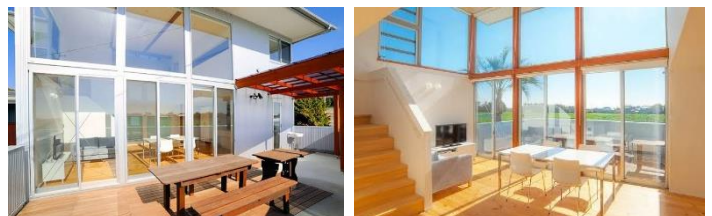
会場(宿泊先)は、有名建築家が手掛けたデザインコテージ。スタジオ付きの広々とした一棟貸しで、階段などに安全バーの設置もあり、小さいお子様とも安心して過ごせます。

■参加者概要

・未就学児～小学生の親子5組

・参加費1人15,000円(大人・子どもの別なし)

※宿泊費、体験費、朝夕食と2日目の昼食代費込み。



■注意事項

【プログラムについて】

・子ども体験中、お子様の見守りスタッフは配置しますが、預かり保育ではありません。保護者様の責任において、お子様の安全をご確認いただきます。

・天候や漁獲・収穫状況よりプログラムや提供食材が変更になる場合があります。

【新型コロナウイルス感染対策について】

・体調が優れない場合、新型コロナウイルス感染症陽性者との濃厚接触が判明した場合には参加をご遠慮頂きます。参加中に体調変化を感じた場合には速やかに事務局にご報告頂きます。

・オープンスペースでのマスク着用、出入り時の手洗い・うがいなど、感染予防対策の徹底にご協力頂きます。

【本件に関する報道お問い合わせ先】

一般社団法人南房総市観光協会

電話:0470-28-5307 メール:info@cm-boso.com 担当:多田