

8月のあそびとまなび EVENT SCHEDULE

夏休み宿題応援企画



SUNNYSIDE FIELDS(サニーサイドフィールズ)では、子どもたちが食や自然について考えたり、生きる力を育むイベントを企画しています。今月は「夏休み宿題応援企画」と題して様々なイベントを企画

しました。普段食べているチョコや調味料を手作りしたり、ヤギと触れ合って自然の循環を学んだり、火を起こしてカレーを作ったり…。ぜひ、親子でご参加ください。

カカオ豆からチョコレートを作ろう 8/11(木・祝)と12(金)の2日間 各日10:30-12:00 (両日来れる方)



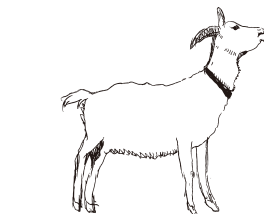
定員:10名 参加料:500円
対象:小学4年生～
予約締め切り:開催4日前
担当者:柳口

普段食べているチョコレートがどのように作られているのかその過程を簡易に体験、トライしてみよう。

ヤギと仲良し散歩

8/13(土) 11:00-12:00, 13:00-14:00

ヤギにえさをやったり、一緒に散歩したりしながらヤギや循環について学ぼう。



定員:各回15名
参加料:無料
対象:すべての人
予約不要
担当者:田中

ONLINESHOP NEWS



日本全国へ配送可能です。店頭と同じ商品をお買い求めいただけます！夏のギフトセットも販売中です。

8月号編集後記

毎日暑いですね。道産子の僕にとって、四国の夏は初めての体験です。スタッフに聞くと、8月より9月の方が暑いとか。でも、ちょっとワクワクしています。今月は夏休みのお子様向けイベントが盛りたくさんです。フィールズ通信では、商品のことやイベント案内に限らず、僕らの思いや日常など「人の顔が見える」内容を毎月お伝えしていきますので楽しみに。

【文】担当編集・高津

7月のEVENT REPORT



北海道から虫博士と英語のお姉さんがやってきた。

7月17日(日)、18日(月)に北海道から昆虫ガイドの斎藤彦馬君と英語のお姉さんのルーシーさんがフィールズにやってきて、虫と英語に関する謎解きクイズや昆虫ガイドをしてくれました。初めての試みでしたが、

お子さんも親御さんも、一緒に楽しんで頂けたようでした。

イベントの詳細内容、そのほかのイベントレポートは、WEB版SUNNYSIDE FIELDS通信をご覧ください。

子どもだけで挑戦！ 夏のデイキャンプ

8/15(月)、8/19(金)、 9/23(金・祝) 各日10:00-15:00

火起こしから片付けまで、子どもたちだけで夏野菜カレーをつくろう。

定員:各回9名 参加料: 5,000円
対象:小学4年生以上
予約締め切り:開催4日前
担当者: 田中、近藤、泉野

手作り調味料を作ろう 8/16(火) 14:30-16:00

おなじみの調味料、マヨネーズやケチャップを自分で作ってみよう。

定員:5名 参加料: 1,000円
対象:小学生
予約締め切り:開催4日前
担当者: 古河

《参加お申し込み方法》

Peatixからお申込みください。
https://peatix.com/group/10921821



サニーサイドフィールズ
香川県仲多度郡まんのう町長尾 2237
TEL : 0877-89-6342
営業時間: 平日 10:00-16:00(LO15:30)
休日 10:00-17:00(LO16:30)
定休日: 水・木曜日
駐車場 32台 ※できるだけ乗り合わせてお越しください
www.sunnysidefields.com



HP



SUNNYSIDE FIELDS 通信

たべる、あそぶ、まなぶ、つながる。

AUGUST
2022

Vol. **01**



おいしいまんのう便り

みんなの田んぼではじめての代かき

6/11に「みんなの田んぼ」で代かきのイベントをしました。参加してくれた子どもたちには田んぼの中を動き回ってもらい、土をほぐし水となじませて泥の層をつくってもらいました。まあ、実際は代かきという名の泥遊びです。ちなみに私は泥の上で子どもたちとどるまさんが転んだをするという人生初の経験をさせてもらいました。最初は泥にはまってしまい「歩けない」と泣いていた子どもも、ふと気づいたらしれっと歩いていたり、それをみたお母さんたちが「あら、大丈夫になりましたね。」「そうなんですよ。」と会話をしていたり、子どもに泥を塗ら

れて、泥だらけになってしまったお父さんが笑っていたり。見ていてほっこりした気持ちになりました。自然(田んぼ)の中で過ごす時間は、いろんな感覚が体験できるなあ、と思います。ぬるぬるした泥やゴロゴロした土の固まり。そして最後に体を洗ってさっぱり。山に囲まれ、風に吹かれ自分の気持ちが落ち着いていくのを実感していました。自然にはそんな力もあると思っています。せっかくなので遊ぶだけでなく、代かきの目的やお米ができるまでの流れについてお話する時間も作りました。興味を持って下さっ

TOPICS

子ヤギのあさひとゆうひ



鹿児島島のトカラ列島が原産の日本在来種「トカラヤギ」のあさひ(左)とゆうひ(右)

鹿児島から子ヤギのあさひとゆうひがやって来ました。人懐っこい性格の2匹。みんなをメエメエお出迎えしてくれます。草をはむはむ元気いっぱいです。ぜひ、ふれあいに来てくださいね。



田中里奈

CRAFT COFFEE

自社焙煎の豆の鮮度を感じて

毎週月曜・金曜が焙煎日



フィールズでは、インドネシアの提携農家から仕入れたコーヒー豆を自社焙煎しています。同じインドネシアの豆でも、栽培される島の環境や、精製方法（収穫したコーヒーチェリーから豆を取り出すこと）などによってさまざま。その特徴に合った焙煎のやり方で、豆の特徴を引き出しています。今はこの道30年の焙煎士、八十川浩一師匠から特訓を受けている真っ最中。

豆と向き合う毎日です。焙煎日は毎週月曜日と金曜日。実は焙煎したての豆は、香りは良いですが、ガスを多く含んでいるため、味が出にくいです。焙煎から2、3日から1週間くらいが飲み頃なので、味の違いを楽しんでみてください。（コーヒー焙煎担当 高津祐也）



焙煎士 八十川浩一さん



店頭では、窓ガラス越しに焙煎の様子が見れる他、焼き立ての新鮮な豆を購入することができますよ。

CRAFT CHOCOLATE

お好みの味を見つけて 旅するチョコアイス



「来てくれた人みんなにチョコを好きになってもらいたい」。そういう思いでフィールズのチョコレート商品を作っています。「旅するチョコレートアイス」は、インドネシアの4つの島のカカオを使って、含有量は40%～90%で甘いのから苦いのまであります。家族や友人で食べ比べながら、自分の好きな味を見つけてほしいです。開発にあたっては、カカオの素材

の活かし方に悩みました。アイスの作り方には牛乳と、それに卵黄を加えた2種類あるのですが、チョコの味を引き立てるために、卵黄は使わない牛乳ベースにしています。市販のアイスに使われている安定剤などの添加物やグラニュー糖を使わず、甘みには和三盆を使っているの、体にも優しい味わいです。（ショコラティエ 八十川恭一）



「旅するチョコレートアイス」
スマトラ島「アチェ」 40%、東ジャワ島「エデル」 50%、
スンバ島「ゴウラ」 70%、パプア州「パプア」 90%
4個入り（各1個）1,800円／8個入り（各2個）3,600円
※店頭では1個から購入いただけます。

KITCHEN & MARKET

肉料理に添えたり、パンに付けたり



玉ねぎジャム

フィールズでは自社農園や近隣農家さんが作った有機栽培の野菜などを使った「体に優しい料理」を提供しています。監修するのは、フードコーディネーターのみなちなほこさん。とても明るくて、エネルギッシュな方で、料理のレパートリーも幅広い。そんなみなちさんと一緒に考えたのが「玉ねぎジャム」（1個500円）。自社栽培した玉ねぎと、きび砂糖を使って

います。フルーティな味わいで、玉ねぎが嫌いな方も食べられると思います。肉料理に添えたり、パンに付けたりといろんな用途に使えますし、個人的には生姜焼きの隠し味に使うのがおすすめです。これからも農家さんとの会話を大切に、生産者の顔を思い浮かべながらメニューや商品を開発していきますのでお楽しみに！



キッチン担当
古河晴輝

FARM

農薬や化学肥料に頼らない農法 ニンニクと玉ねぎ販売中



ファームでは農薬や化学肥料に頼らず、自然に極力負担をかけない農法で栽培しています。逆に自然の力を活かす農法であれば、野菜は自然と栄養がたくさん詰まっているので、美味しくなります。また、フィールズで出た生ゴミやヤギの糞も堆肥作りの材料として、循環を意識しています。そんなファームではニンニクと玉ねぎが販売中です。玉ねぎもニンニクも夏場の疲れやすい体に効くアリシン

を多く含んでいます。またファームの玉ねぎは、熱を通すととても甘く雑味がなく柔らかい食感が特徴です。マーケットでは、玉ねぎジャムとしても使用されています。シンプルなレシピですが、とても奥深い味になっています。今年からより多くの種類の野菜を栽培していくと計画しているので、フィールズの美味しい野菜を期待してお待ちください。（農業担当 近藤進介）



ニンニクは匂いが残りづらい特徴もあるので、次の日を気にせず食べられます。