

ご来場の皆さまへ

- ・十分な熱中症対策をお願いいたします。
- ・ご来場の際は受付をお通りください。（入場無料）

駐車場のお願い

近隣駐車場（約70台）がございます。

- ・里山自然学校こまつ滝ヶ原 旧保育園棟横（石川県小松市滝ヶ原町ウ20）
- ・滝ヶ原コミュニティーセンター（石川県小松市滝ヶ原町48）

ご来場の際は、案内表示に従って譲り合ってください。

公共交通機関をご利用の方へ

◆電車でお越しの方

JR北陸本線 粟津駅から車・タクシーで約13分

里山自然学校こまつ滝ヶ原とは

「里山自然学校こまつ滝ヶ原」は2011年3月に138年の歴史を閉じた那谷小学校滝ヶ原分校と滝ヶ原保育所を再活用してオープンしました。

希少な生き物やその生態系、自然と人が一体となった里山の暮らしについて学べる様々な体験活動を行っています。またイベントのない日程にはレンタルスペースとして様々な活動にご利用いただいています。



お問い合わせ（里山フェスタ2026 in 滝ヶ原）

TEL 090-3764-5625（担当：生水） e-mail：info@satoyama-komatsu.com

HP：https://satoyama-komatsu.com/ Instagram：satoyama_takigahara



里山自然学校こまつ滝ヶ原

里山フェスタ2026

in 滝ヶ原

2026.7.11. (土)

里山自然学校こまつ滝ヶ原（石川県小松市滝ヶ原町ウ20）

入場
無料

- 9：30～15：00 里まなび山遊び祭り
-遊んで、学んで、食べて楽しむ滝ヶ原-
- 13：30～15：00 滝ヶ原探究ひろば
「自然の恵みをいただく」



式典・オープニング (9:30~11:00)

里山の心地よい雰囲気の中で、音楽を楽しめる里山コンサート。
今年も体育館で行います。ぜひ遊びにきてね。

- ◆北川 毅さんの石笛・オカリナ演奏 (那谷寺職員/石笛は滝ヶ原石で中谷篁さんが製作)
- ◆suekikiさんのミニライブ (TAKIGAHARA FARMで鶏のお世話をしているすえみちゃん)
- ◆森田観光さんのミニライブ (小松在住のシンガーソングライター)



里まなび山あそび祭り (9:30~15:00) -遊んで、学んで、食べて楽しむ滝ヶ原-

遊ぶ

◆親子でアーチ型石橋を巡ろう!

スタンプラリーウォーク

明治時代に造られた5つの石橋をガイド付きで巡ります。
午前の部 10:00~/午後の部 13:00~ 各回定員10名程度
参加費: 500円
約2kmの平坦な道のりを解説しつつ
ゆっくりと1時間半ほど歩きます。



◆自然遊びを楽しもう!

かごを編むのにも使われる丈夫なシュロの葉で
生き物を作ってみよう。

◆オンリーワンのエコバッグをつくろう!

自分だけのオリジナルエコバッグをつくります。
午前の部 10:30~12:00 / 午後の部 13:00~14:30
参加費: 300円

学ぶ

◆滝ヶ原石と滝ヶ原焼の展示・販売

滝ヶ原で採掘される美しい緑色凝灰岩「滝ヶ原石」
どんな石?どこで使われているの?
実物に見て触れて学べる展示です。
また滝ヶ原石の削りくずと粘土を合わせて焼き上げる
新しい焼き物のカタチ、滝ヶ原焼の展示販売も。
実際に手にとってそのあたたかさを感じてみて。



◆里山写真展・映像展

自然と人が共生する滝ヶ原には、
希少な生き物たちが住み
石文化と結びついた独特の景観が残っています。
里山でしか見られない美しい瞬間を集めた写真の展示と
滝ヶ原石文化に関する貴重な映像を
自由に観覧いただけます。



◆スクラップブックで振り返る滝ヶ原

26年間綴り続けているスクラップブックの展示です。
滝ヶ原での活動をさまざまな視点から振り返ります。

食べる

◆里山食堂 11:30~13:00

今年度から里山食堂を担当しているもえみちゃんチームが作る
「スパイスカレー」が初登場!
小松の郷土食「柿の葉寿司」や滝ヶ原で育った野菜も販売します。
頑張ってたくさん作りますが完売次第終了です。

毎年大盛り上がりの
村元先生のギターライブは
11:15頃から食堂にて!



◆コーヒーとおやつので里山セット

美味しいコーヒーとおやつでほっと一息。
鞍掛山が見える滝ヶ原石のテーブルで
ゆっくりとした時間を楽しんで。

◆ピロシキおじさん

イベントでしか食べられないピロシキおじさんの
ピロシキ。特製ソースのヒレカツサンドも!

滝ヶ原探究ひろば「自然の恵みをいただく」 (13:30~15:00)

わたくしたちの祖先縄文の人々は、火を使って土の器で、
煮たり、焼いたり、時には醸したり、
豊かな食文化を生み出してきました。

長い時間を経て、今わたくしたちは、
お金さえ出せばなんでも食べられる時代を過しています。
「行き過ぎた豊かさの時代」とも言えそうです。

今日は、ちょっと立ち止まって、自然の恵みに感謝しながら
暮らしていくための工夫について考えてみましょう。



◆基調講演

山下 豊さん (自然学校こまつ滝ヶ原元学校長 現事務長)

里山自然学校こまつ滝ヶ原は設立以来「里まなび 山あそび」を基本として活動を続けています。中でも、里山食堂・親子山菜ウォーク・しいたけ菌入れなど自然の恵みを楽しんできています。県外や海外からの仲間たちも増えてきています。そんな元気な地域づくりの活動を紹介します。

◆活動報告

室井 洸星さん (カジュレ マーケティングディレクタ)

小松市で、ドライフルーツの店カジュレ (Kaju Re:) を開店し、今全国展開しています。果物そのものだけを乾燥し、果物本来の味、色、香りを凝縮する独自製法で丁寧に加工しています。生まれ変わった果実の味わいを楽しんでいただくための工夫を紹介します。

アン ニサさん (料理研究家)

インドネシアから来日し、すっかり小松にも永くなりました。料理は得意中の得意です。インドネシアでも、自然の恵みを生かした料理がたくさんあります。故郷の味です。今日はいろいろの材料・料理レシピやお祭りの時のスペシャルグルメなどを紹介します。

福岡 大平さん ((株)福岡商会 代表取締役)

今、ジビエ料理が見直されています。ジビエの魅力は、獣害をもたらすイノシシを山の恵みとし、山間地になりわいを生み出すところにあります。「ジビエアトリエ加賀の國」などの経営とともに生物との共生などについて深掘りした魅力的な活動についてお話しします。

◆コーディネーター

世原時博 (里山自然学校こまつ滝ヶ原 SATOYAMA グローカル推進塾塾長)

◆司会進行

下坂祐佳 (里山自然学校こまつ滝ヶ原広報)

● 参加費はかかりません。どなたでもご参加いただけます ●