

2020年3月30日
株式会社ビオスタイル

**米ぬかいらす！春の味覚・無農薬で栽培された新鮮な最高級タケノコを収穫
「白子タケノコ収穫体験」を開始いたします**

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：高原英二）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATIONでは、京都近郊の小規模生産者とのコミュニケーションや収穫体験などを行う「アンダーツーリズム」型の企画「GOOD NATURE ACTIVITY」を随時開催しています。第二弾となる今回は、ブランドたけのこ「白子タケノコ」を無農薬で栽培する「市民農園 風緑」の竹林へご案内。えぐみが少なく、あく抜きの際に米ぬかなしでお召し上がりいただける新鮮かつ美味しい「白子タケノコ」の収穫体験を実施いたします。



今回の企画では日本のみならず、世界から多くの観光客が訪れる観光スポット・伏見稲荷大社のすぐ近くの京都府南部を中心に生産される真っ白で柔らかく、甘みのある最高級品のタケノコ「白子タケノコ」を農薬不使用で栽培する京都市伏見区の「市民農園 風緑」が管理する竹林へご案内いたします。生産者によるタケノコ栽培の話や、本格的な収穫体験を楽しみつつ、採れたてのタケノコをその場で試食いただけます。収穫したタケノコはお持ち帰りいただくことができるだけでなく、追加の購入やご自宅への配送も可能です（要別途配送料）。また、竹林のなかでお茶を飲みながらつろぐ「竹林浴」もご提案いたします。

株式会社ビオスタイルならびに GOOD NATURE STATION では、今後もこのような持続可能な社会の実現に資する活動を通じ、SDGs の達成に貢献してまいります。

(詳細)

▼行 程

京阪電車・龍谷大前深草駅改札前 (9:30 集合) = (徒歩移動) = 竹林着 = 収穫体験 (10:00~11:30)
※収穫体験の終了後、現地解散となります

▼日 程

2020年4月4日(土)~26日(日)までの水・土・日曜
※荒天が予想される場合中止 (催行日の2日前に発表)

▼定 員

各回8名 ※最少催行人数4名

▼料 金

7,000円(税込) (1kg2,000円相当の農薬不使用白子タケノコ1.5kg分お持ち帰り付き)

▼収穫体験場所

風緑 管理竹林 (京都府京都市伏見区深草坊山町41-10)

▼お申込み方法

当社WEBサイトの予約サイト

(<https://goodnature-sta.resv.jp/reserve/calendar.php?x=1582690439>)よりお申込みいただけます。

▼備 考

軍手、汚れてもよい靴、タオルをご持参ください

市民農園 風緑について

京都市伏見区の深草で生ゴミの堆肥化による食の循環と無農薬による果樹や野菜などの生産を行う生産者。タケノコ栽培においては、除草剤や化学肥料を使用せず、竹チップの堆肥を敷くことで環境にやさしく、同時に美味しく安全なタケノコ栽培を行っている。また、地元の幼稚園児から大学生まで、多くの方にご参加いただける野菜の栽培体験や、五感を使って安心・安全な食をえらぶ力を身に着ける食育活動にも取り組んでいる。

白子タケノコについて

京都府南部を中心に生産される真っ白で柔らかく、甘みのある最高級品のタケノコ。土の中にいる状態で収穫することで、外皮が白いタケノコ。日光に当たることなく収穫されるため、タケノコ特有のえぐみが抑えられていることが特徴。「市民農園 風緑」で収穫されるタケノコはあく抜きの際に米ぬかを必要とせず、ゆがき時間も通常の半分程度で火を通すことができることが特徴。

GOOD NATURE ACTIVITYについて

こだわりを持って生産に取り組む農家や、京都近郊の知られざる観光スポットなどをご案内する体験型のツアー。観光案内のみならず、館内にあるさまざまな「GOOD NATURE」なコンテンツのご紹介を行う“コンダクター”がご案内いたします。収穫体験等を通して非日常の楽しい時間を過ごしていただけます。「買い手」「売り手」「世間（地域社会や地球環境）」の「三方よし」に加えて、「作り手」よしの「四方よし」を目指します。「GOOD NATURE STATION」内の「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」にご宿泊のお客さまだけでなく、一般のお客さまもご参加いただけます。生産者の方々が体験者の皆様への想いや苦勞などを直接聞くことで、本当に信頼できるものづくりについて知る機会をご提供。当施設ならではのオリジナリティのある観光を提案いたします。

株ビオスタイルについて

株ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステイナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

本リリースに関するお問い合わせ・取材について

株式会社ビオスタイル マーケティング部（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：kimura-yu@biostyle.co.jp(木村)、nakakubo-rina@biostyle.co.jp (中久保)