

コラボ開催!



武蔵野クリーンセンター
「食」と環境のイベント

オープンハーヴェスト

OPEN HARVEST & 屋上観察会

2026年10月18日 日曜日 午前10時から午後3時

会場 武蔵野クリーンセンター

駐車場はありません。自転車または公共交通機関でお越しください。

雨天決行、荒天中止。開催可否については、むさしのEサービスまでお問い合わせください。

※雨天の場合、屋上ガーデン収穫体験&観察会は内容を変更して実施します。



ホームページはこちら

！イベント参加には事前申込が必要です！

申込方法の詳細はチラシ裏面をご確認ください→

★屋上ガーデン収穫体験&観察会

クリーンセンターの屋上にある2つのガーデンで、野菜の収穫体験や植物などの観察会を行います。採集した植物を使ったワークショップも実施！
所要時間120分、1日1回開催。

開催時間：

- ・野菜の収穫体験 10:00～10:50
- ・観察会&ワークショップ 10:55～12:00

定員：親子8組



野菜を収穫する様子



はらっぱで植物や昆虫を観察



(講師：クリーンむさしのを推進する会)



(講師：山本先生)



(講師：大久保先生)

★エコなお料理ワークショップ

食品ロスや地産地消について学びながら、食材をムダなく使って作る「エコなお料理」を親子で楽しく体験してみませんか？

所要時間60分、1日3回開催。

開催時間：①10:00～11:00

②12:00～13:00

③14:00～15:00

定員：各回 親子8組



(講師：増田 陽子先生)

主 催：武蔵野市・(株)むさしのEサービス / 問合せ：(株)むさしのEサービス ☎0422-38-5541

(株)むさしのEサービスは、武蔵野クリーンセンターの運営受託会社です。



オープンハーヴェスト&屋上観察会 参加申込方法



- ①下記のイベント概要を確認し、希望するイベントと参加時間を決める。
※収穫体験&屋上観察会に参加した後、続けてエコなお料理ワークショップに参加を希望する場合は、14:00からの回に参加となりますのでご注意ください。
- ②武蔵野クリーンセンター2階、見学者コース内の受付で直接申し込み。
 - ◆先着順に受付(定員になり次第、募集を締め切ります)
 - ◆申込期間: 2026年10月1日(木)~10月16日(金)
【休館日: 毎週火曜、10/14(水)は休館】

●屋上ガーデン収穫体験&観察会

概要

屋上にある2つのガーデンで、無農薬栽培の野菜を収穫したり、自生している植物や昆虫を観察する体験。ワークショップでは蜜蝋でキャンドルを作ります。

開催時間: ベジタブルガーデン収穫体験 10:00~10:50
リサイクルガーデン観察会 10:55~12:00

定員: 親子8組

対象: 4歳~小学生までのお子さんとその保護者※保護者1名につき子ども2名まで

講師



ベジタブルガーデン担当: クリーンむさしのを推進する会



「ごみ発生の少ない街」「きれいな街」をモットーに活動する市民の自主的な団体であり、現在の会員数は約900名。会の活動は、「生ごみ」「容器」「マイ箸」「集団回収」「お茶碗」「落ち葉」の6チームに分かれている。生ごみチームが主となって、(株)むさしのEサービスと共に、ベジタブルガーデンの管理運営を担っている。



リサイクルガーデン担当:

成蹊小学校教諭・成蹊学園サステナビリティ教育研究センター所員



山本 剛大 先生 総合学習の教諭として、SDGsや環境教育、身近な自然を使った遊びなどを授業の中で展開している。

大久保 遥峰 先生 理科教諭として日々、子どもたちと自然や科学に親しむ体験的な学習を実践している。

●エコなお料理ワークショップ

概要

親子で「さつまいもパフェ」を作るワークショップ。体にも優しいおやつです。旬な野菜を使って、食品ロスやごみの削減につながる、エコなお料理が学べます。

開催時間: ①10:00~11:00 ②12:00~13:00 ③14:00~15:00

定員: 各回親子8組

対象: 4歳~小学生までのお子さんとその保護者※保護者1名につき子ども1名まで

講師



増田陽子先生



キッズ食育トレーナーとしても活躍し、現在は子どもの食育スクール「青空キッチン板橋校」を主宰。大人向け講座や親子、子ども向けの食育活動をしている。