

2025年9月24日
京都水族館

「里山教室 2025～冬の野菜を一緒に作ろう編～」開催 ～「京都音楽博覧会」の食品残さからなる完熟たい肥を利用～

京都水族館（所在地：京都市下京区、支配人：坂野 一義）は、このたび、館内の「京の里山」エリアを活用して冬の野菜作りを行う特別活動「里山教室 2025～冬の野菜を一緒に作ろう編～」を開催しますので、お知らせします。



植え付けの様子（2024年実施時）



収穫の様子（2024年実施時）



聖護院大根や金時にんじんなど7種を栽培

本プログラムは、当館が推進する未来の地球にバトンをつなぐ活動「AQTION! (アクション)」^{※1}の一環で、2024年の初開催に続き2年目を迎えます。本プログラムは、京都水族館内の「京の里山」エリアで稲の収穫を終えた棚田を活用し、全3回にわたり九条ねぎや金時にんじん、水菜など7種類の野菜づくりを行います。

野菜作りを行う畑には、梅小路公園内に設置している「コンポスト・ステーション」^{※2}で作られた完熟たい肥を一部使用します。完熟たい肥は、2024年10月に開催した「京都音楽博覧会」フードエリアの食品残さを資源としており、参加者は自然と食物の循環を学びながら野菜作りに取り組みます。

10月11日（土）の第1回「植えよう！編」では、九条ねぎや金時にんじん、水菜などの野菜の植え付け作業や種まきを行います。第2回「育てよう！編」では、野菜の成長を促すために必要な間引きと畑のいきものの観察に加え、土づくりに必要な完熟たい肥を作る梅小路公園内の「コンポスト・ステーション」を見学し、混ぜ込み作業も体験します。第3回「収穫しよう！編」では、育った野菜の収穫を体験できます。本プログラムを通して、土や植物に触れることで、食物が育つ過程とそれを取り巻く自然環境を学び、生物多様性の大切さと食べる喜びを実感していただけます。

京都水族館はこれからも、自然を大切に思う心を育む多様な取り組みを行ってまいります。

※1 [2021年12月20日付リリース：未来の地球にバトンをつなぐ、サステナビリティ推進プロジェクト「AQTION! \(アクション\)」](#)

※2 生ごみなどの有機物を集め、微生物の働きで分解・発酵させて、たい肥を作る場所。

以上

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
京都水族館 企画広報チーム 杉山・吉永
TEL：075-354-3116 MAIL：press-kyoto@orix-aqua.co.jp

■「里山教室 2025～冬の野菜を一緒に作ろう編～」概要

「京の里山」エリアにある棚田を活用して冬の野菜作りを行うプログラムです。九条ねぎや金時にんじん、水菜などの野菜の植え付けから収穫までの畑作業を体験します。収穫した野菜は持ち帰り、ご自宅でお楽しみください。本プログラムを体験することで、周りの自然環境やいきものに目を向けるきっかけを提供します。

日 程：2025年10月11日（土）、11月15日（土）、2026年1月17日（土）

料 金：無料

場 所：京都水族館「京の里山」エリア

定 員：15名

対 象：小学生 ※保護者の同伴が必要です。

応募方法：当館公式ウェブサイト「[イベント・体験ページ](#)」から事前申し込み

応募期間：2025年9月24日（水）～10月1日（水）

※ 全3回のプログラムに参加できることがお申し込みの条件となります。

※ 応募多数の場合は抽選となります。当選者には10月2日（木）にメールでご連絡します。

※ 雨天の場合は屋内プログラムに変更、もしくは中止となります。中止の場合は前日午後5時までに申し込み時にご入力のお電話番号またはメールアドレス宛てにご連絡します。

※ 参加者と付き添いの保護者の方1名には、期間中に入館券として使用できる「特別パス」を配布します。

■開催概要

第1回「里山教室 2025～植えよう！編～」

野菜の苗と種の植え付け作業を行います。畑で見つけることができるいきものの観察をしながら、九条ねぎや金時にんじん、水菜など、全7種類の野菜の植え付けをします。

日 時：2025年10月11日（土）午前10時15分
～12時30分（予定）



植え付け作業

第2回「里山教室 2025～育てよう！編～」

野菜の成長を促すために必要な間引き作業や、雑草を抜くなどの畑のお手入れをします。間引いた葉物の野菜は参加者の皆さまにお持ち帰りいただけます。

さらに、畑作りに使用している完熟たい肥を作る梅小路公園内の「コンポスト・ステーション」の見学と混ぜ込み体験も実施します。

日 時：2025年11月15日（土）午前10時15分
～12時30分（予定）



間引きのようす

第3回「里山教室 2025～収穫しよう！編～」

約3カ月かけて大切に育てた野菜を収穫します。収穫した野菜は、参加者の皆さまにお持ち帰りいただけます。収穫した野菜を使ったレシピをまとめた「全部食べようお野菜レシピ」や野菜の解説シートも一緒に配布します。

日 時：2026年1月17日（土）午前10時15分
～12時30分（予定）



収穫のようす

■京都音楽博覧会の食品残さで作る完熟たい肥を畑作りに活用

冬の野菜作りを行う「京の里山」エリアの畑には、梅小路公園の花や木を育てるために株式会社梅小路まちづくりラボと地域事業者が設置した「コンポスト・ステーション」からできた完熟たい肥を一部利用します。

完熟たい肥は、梅小路公園で開催される音楽イベント「京都音楽博覧会」のフードエリアで出た食べ残しや、食品残さを資源に変える取り組み「資源が“くるり”プロジェクト」の一環で作られています。今回の畑作りでは、2024年のイベント開催時に発生した食品残さを資源としてできた完熟たい肥を使用します。

第2回プログラムの「育てよう！編」では、畑作業に加えて、「コンポスト・ステーション」の見学と混ぜ込み体験も実施します。



コンポスト・ステーション

【施設概要】

施設名称	京都水族館			
英名	KYOTO AQUARIUM			
運営会社	オリックス不動産株式会社（本社：東京都港区、社長：深谷 敏成）			
運營業務受託会社	オリックス水族館株式会社（本店：東京都港区、社長：田中 充）			
支配人	坂野 一義（さかの かずよし）			
開業日	2012年3月14日（水）			
場所	京都市下京区観喜寺町 35-1（梅小路公園内）			
営業時間	<p>午前 10 時 00 分～午後 6 時 00 分 ※一部の土・日・祝日・特定日は午後 8 時 00 分まで ※入場受付は閉館の 1 時間前まで ※日による変更あり。詳細は、営業カレンダーをご覧ください。 ※気象状況および貸切営業等により営業時間を変更する場合があります。 ※入館には人数制限を設けており、混雑状況により整理券を配布させていただく場合がございます。</p>			
休館日	なし（年中無休）※水族館のメンテナンスや気象状況による臨時休業あり			
公式ウェブサイト	https://www.kyoto-aquarium.com			
料金（税込み）	【個人のお客さま】			
		大人	高校生	中・小学生 幼児 (3歳以上)
	一般料金	2,400 円	1,800 円	1,200 円 800 円
	※中学生、高校生の方は、チケット売り場で生徒手帳の提示が必要。 ※障がい者手帳をご提示の方とご同伴の方（1名）は、一般料金の半額。			
	年間パスポート	5,300 円	4,000 円	2,700 円 1,800 円
	※中学生、高校生の方は、チケット売り場で生徒手帳の提示が必要。 ※障がい者手帳をご提示の方は、年会費が半額。			
	【団体のお客さま】			
	一般団体 (20名以上)	大人 (大学生含む) 2,160 円	高校生 1,620 円	中・小学生 1,080 円 幼児 (3歳以上) 720 円
	学校団体 ※引率の教員の方 は無料 (一部上限あり)	大人(大学生・ 保護者含む) 1,800 円	高校生 1,350 円	中・小学生 900 円 幼児 (0歳から有料) 600 円
	※学校の行事としてのご入場に際しての適用			
アクセス	<p><徒歩の方> ・「京都」駅中央口より西へ徒歩約 15 分 ・JR 山陰本線「梅小路京都西」駅より東へ徒歩約 7 分 <バスをご利用の方> ・「京都」駅より、京都市バスで約 8 分「七条大宮・京都水族館前」下車、京阪京都交通で約 5 分「七条大宮・京都水族館前」下車、または西日本 JR バスで約 5 分「七条大宮・京都水族館前」下車、土日祝は「東寺・梅小路エクスプレス」が運行 ・阪急「大宮」駅より、京都市バスで約 8 分「七条大宮・京都水族館前」 ・阪急「桂」駅より、京阪京都交通で約 16 分「七条大宮・京都水族館前」 ・京阪「七条」駅より、京都市バスで約 14 分「七条大宮・京都水族館前」 ・地下鉄・JR「二条」駅より、京都市バスで約 13 分「七条大宮・京都水族館前」</p>			
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・全館禁煙 ・給湯シンクを備えた授乳室（計 3 カ所） ・おむつ替えコーナー（計 8 台） ・盲導犬などの介助犬の同伴可能 			