

雑穀ワークショップのイベント

# 『雑穀のカジュアル・クッキング講座』



あわ・たかきび・アマランサスなど  
栄養やおいしさが見直されている「古くて新しい雑穀」たちの  
種まき～収穫・食べ方に至るまでのワークショップを  
2010年春から始める予定です。  
それにさきがけ、イベントとして  
『雑穀のカジュアル・クッキング講座』を行います。

講師は、信州伊那谷  
「道の駅 南アルプス村～雑穀レストラン野のもの」で  
さまざまな雑穀料理を提供されている吉田由季子さん  
(川辺書林出版の雑穀エッセイ『日々雑穀』の著者)

家庭でつくれる、誰でもつくれるレシピをご紹介します。  
雑穀の意外な食べ方、おいしさ、魅力を一緒に楽しみましょう。  
ご参加お待ちしております。

日時  
2010年  
2月13日  
13:00  
～  
15:30

場所  
フェリエ南草津5階  
草津市立市民交流プラザ 調理実習室  
JR 琵琶湖線 南草津駅 東出口より徒歩1分  
滋賀県草津市野路1丁目 15-5 ☎077-567-2355

内容  
・吉田由季子さんによる「雑穀」についてのお話 (15分程度)  
・たかきびとアマランサス、  
もちあわを使った料理&スイーツ 計3品  
・試食会 (遅めのランチになりますが、お許しください)

参加費 2,800円  
(会場代・材料費・講師謝金等)  
準備いただくもの  
エプロン・三角巾 (バンダナ等)・  
マスク・持ち帰り用の容器

定員 30名  
(先着順となります)



2010年の  
春スタート  
(予定)

申し込み・問い合わせ先  
**雑穀の地産地消を考える会** (クボタまで)  
☎ 090-9628-8706 ✉ mail@ohmi-zakkoku.org

雑穀の地産地消を考える会とは  
食や農に関心をもつ消費生活アドバイザーや調理師と環境や地域・  
人とのつながりを大切にする農業者が中心となり、安心安全な雑穀  
を広める活動をしている任意団体です。メンバーは、京滋・阪神地  
域の消費者のほか農業者、研究者など約40名。雑穀の実験栽培の  
ほか雑穀料理&スイーツの出張販売などを行っています。

『おうみ雑穀ワークショップ(仮)』  
もちあわ・たかきび・アマランサスの栽培・収穫・食べ方  
などを体験学習します。  
場所 滋賀県野洲市 米農家「中道農園」さんの農地など  
講師 吉田洋介さん (信州伊那谷「雑穀レストラン野のもの」オーナー) 他  
詳細が決まり次第、下記ブログやチラシでお知らせします。

<http://ohmi-zakkoku.org>