

藤野在来アワでつくる

雑穀 料理教室

2015年 11月 8日(日)

30年前に藤野で採種され、
東京学芸大学のシードバンクに
保管されていたアワの種。
この種が、2014年藤野に戻り見事に復活
今年も種をつないで
たくさん収穫できました。

第3回 自給農耕ゼミでは、
復活した藤野在来アワを
脱穀・調整・調理して食べてみます。



- 【スケジュール】 10:00 脱穀・調整体験
11:00 料理教室 藤野在来アワを用いた餃子やスープ(予定)
14:00 雑穀栽培、雑穀食文化のお話会

【参加費】 料理教室 20名(要予約) 1500円
脱穀・調整体験、お話会は無料。どなたでも自由に参加できます。
料理教室とは別に、雑穀を使ったおかずやスイーツの販売も予定しています。

【会場】 藤野倶楽部 結びの家 神奈川県相模原市緑区牧野 4611-1

◎ご予約・お問い合わせ◎
e-mail:suemura@gmail.com
担当・末村

◎主催◎
トランジションタウン藤野・お百姓クラブ、トランジションタウン小菅