

シリーズ1回目

ひらや

平谷けいこさんと作る大杉谷の 摘み菜料理

大杉谷地域の食材を極める「山の食育講座」
第1回目は摘み菜のプロフェッショナル平谷けいこさんをお招きして、美味しい摘み菜料理を楽しみます。

食に興味のある方、一度摘み菜を体験してみたかった方、摘み菜を子どもたちの体験にとり入れてみたい方にお勧めのプログラムです。



日時	平成23年5月1日(日) 9:30~15:00頃
内容	大杉谷地域をのんびり歩きながら野草を摘み、とれた食材を皆で料理します。摘み菜の心得や注意点も教えていただきます。
講師	平谷 けいこ(ひらや けいこ)氏
場所	大杉谷地域総合センター(三重県多気郡大台町久豆199)
対象	16歳以上の自然体験や料理に興味のある方
参加定員	20名
参加費	0円(昼食・プログラム費等を含む)
集合解散	集合・解散は原則的に現地集合、現地解散です。公共交通機関での移動も可能です。
詳細	ご不明な点は、お手数ですが大杉谷自然学校までお問い合わせ下さい。 詳細は、お申し込み後に郵送いたします。



【講師プロフィール】

摘み菜料理研究家。近畿植物同好会会員。大阪学芸大学(現:大阪教育大学)卒。8年間小学校に勤めた後、食薬草の会で摘み菜研究に入る。'85年から各地の特長を生かし摘み菜料理を創作、発表。NHK、毎日新聞文化講座などでセミナーを開催。朝日新聞「野で健康をつくる」連載、NHKテレビ「とっておき関西」定期出演。仲間と共に各種雑誌や摘み菜を伝える会の機関誌などで“摘み菜は心とくらしを元気にする”をテーマに楽しい輪をひろげている。著書に山と溪谷社発行「四季の野草」「摘み菜がごちそう」・「四季の摘み菜12ヵ月」などがある。



お申込み・お問合せ 「NPO法人 大杉谷自然学校」
〒519-2633 三重県多気郡大台町久豆199
: 0598-78-8888 Fax: 0598-78-8889
E-mail: osn@ma.mctv.ne.jp

