

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