

食べておいしさを知る 野菜の学校 2014
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

岩手の伝統野菜

「日本の伝統野菜・地方野菜」は、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する「食べておいしさを知る野菜の学校」のシリーズ講座としてご好評いただいております、ことしで5年目を迎えました。



10月の「野菜の学校」は、岩手の伝統野菜・地方野菜をとりあげます。

岩手県の面積は北海道に次いで広く、南北に長い楕円のような形をしています。

今回はその北東部のやまあいで作られている「安家(あつか)地だいこん」をテーマに、この時期に入手できるF1品種、他の地だいこんと食べくらべる計画です。安家地だいこんは、「味の箱船」にリストアップされた、この地域の宝物。このほか、遠野の「暮坪かぶ」、北上の「二子さといも」、間に合えば「ゆり根」や食用菊「阿房宮」なども登場する予定です。「食べておいしさを知る」ために、試食も用意します。

お話は、東北各地の伝統野菜と暮らしを見守りながら、地域医療医として医食農連携の活動に取り組む宮田恵(みやためぐみ)氏です。ふるってご参加ください。

← 安家地大根

暮坪かぶ ↓



日時:2014年10月4日(土)13時~16時
※12時30分受付開始。

会場:東京青果物商業協同組合ビル8階会議室
千代田区神田松永町104番地
JR秋葉原駅中央改札口徒歩2分

講師:食と農を語る医療人の会主宰
地域医療医 宮田恵氏

参加費:5,000円

<お問い合わせ>

03-5315-4977(10:00~18:00)

ワーズワークス内[野菜の学校]事務局 草間壽子

kusama@wordsworks.co.jp