

つんで、つくって、いただきます！

野草で感じる地球のめぐみ

親子で参加する自然の恵みを活かした、心温まる野草料理のワークショップを開催します！
摘んだ野草をつかった薬膳カレーやもち麦粉のニョッキなど、地球と人に優しいメニューを取り揃えています。皆さん一緒に、楽しく野草料理を作っておいしくいただきましょう。

2025 10時～14時
9月28日(日) 滝野公民館

講師：藤井文子さん

申込期間：8月16日(土)～9月16日(火)先着24名
申し込み方法については、裏面をご覧ください

対象：小学生以上の親子(加東市在住、在学、在勤)

参加費：500円/人

持ち物：エプロン、タオル、マスク、三角巾(調理帽子)

メニュー：野草をつかったカレー＆もち麦粉のニョッキ

講師プロフィール

加東市河高出身。編集者・薬草コーディネーター・わしょクック認定講師。出版社の山と溪谷社・元旅行図書部門の編集長として、旅の雑誌や単行本を多数出版。『野草がハーブやスパイスに変わるとき』『野草と暮らす 365 日』等々の野草関連書籍の編集を通して、食べられる野草の知識を取得。2018 年には、築 80 年の古民家(実家)を改装し、「摘み菜ガーデン」と名付けてセミナースペースとしてオープン。現在、摘み菜ガーデンをはじめ、大阪、東京を拠点に各地で食べられる野草の魅力を伝えるセミナーを開催。



主催者：加東市教育委員会中央図書館・兵庫県地球温暖化防止活動推進員北播磨連絡会
加東市市民協働部生活環境課・加東市環境パートナーシップ倶楽部

先着24人 事前に申し込みが必要です

申し込み受付:2025年8月16日(土)～9月16日(火)



★オンラインによる申込

★中央図書館カウンターに申込書を提出

お問い合わせ先 加東市中央図書館 42-8000

----- 申込書 -----

【 参加される保護者氏名 】

氏 名	続 柄

【 参加されるこどもの氏名 】

氏 名	学 年

【 連絡先電話番号 】 _____