

2012年度 若杉友子さんの春の野草料理教室のご案内♪

「米と塩と野草があれば生きていける」、シンプルで元気が出る野草料理の基本を若杉友子さんから学びましょう。

【日程】

※参加したい日程に○を付けてください。

開催場所	春の野草料理教室	
①栃木県もてぎ町 仲澤塾		3月31日<土> 10:00～15:00
②永福町 オイスカ本館		4月10日<日> 10:00～14:00

①のもてぎ町では、自然栽培の仲澤農場で、野草摘みから若杉ばあちゃんに教えていただきます。

【会場】①仲澤塾 栃木県もてぎ町飯野 70 放 Tel:0285-63-2115 交通:常磐自動車道水戸北 IC から 30 分
②オイスカ本館 杉並区和泉町 3-6-12 Tel:03-3223-3140 交通:井の頭線永福町下車徒歩 3 分

【参加費】 会員 3,000 円。未会員 3500 円(参加費は、事務手続きの都合上、お振込みでお願いいたします。)
⇒振込み先:みずほ銀行 西荻窪支店 (普)2158356 特定非営利活動法人メダカのがっこう

【定員】 オイスカ本館は 30 名、もてぎ仲澤塾 25 名です。

【申込み方法】

参加したい日程を選んで○をつけ、下の欄に記入して、メダカのがっこう事務局に FAX してください。

またはメールでのお申し込みも可能です。(npomedaka@yahoo.co.jp へご連絡下さい)

その後、参加費のお振込みをもって受付完了とさせていただきます。

①の栃木県での教室は原則マイカー参加をお願いしていますが、東京からの車の乗合ご希望の方は事務局までご相談ください。

【ご連絡先】 FAX 番号 0422-70-6648

フリガナ おなまえ	TEL	FAX
	E-mail	
おところ 〒		

【お問い合わせ先】 メダカのがっこう事務局 Tel:0422-70-6647 E-mail: npomedaka@yahoo.co.jp

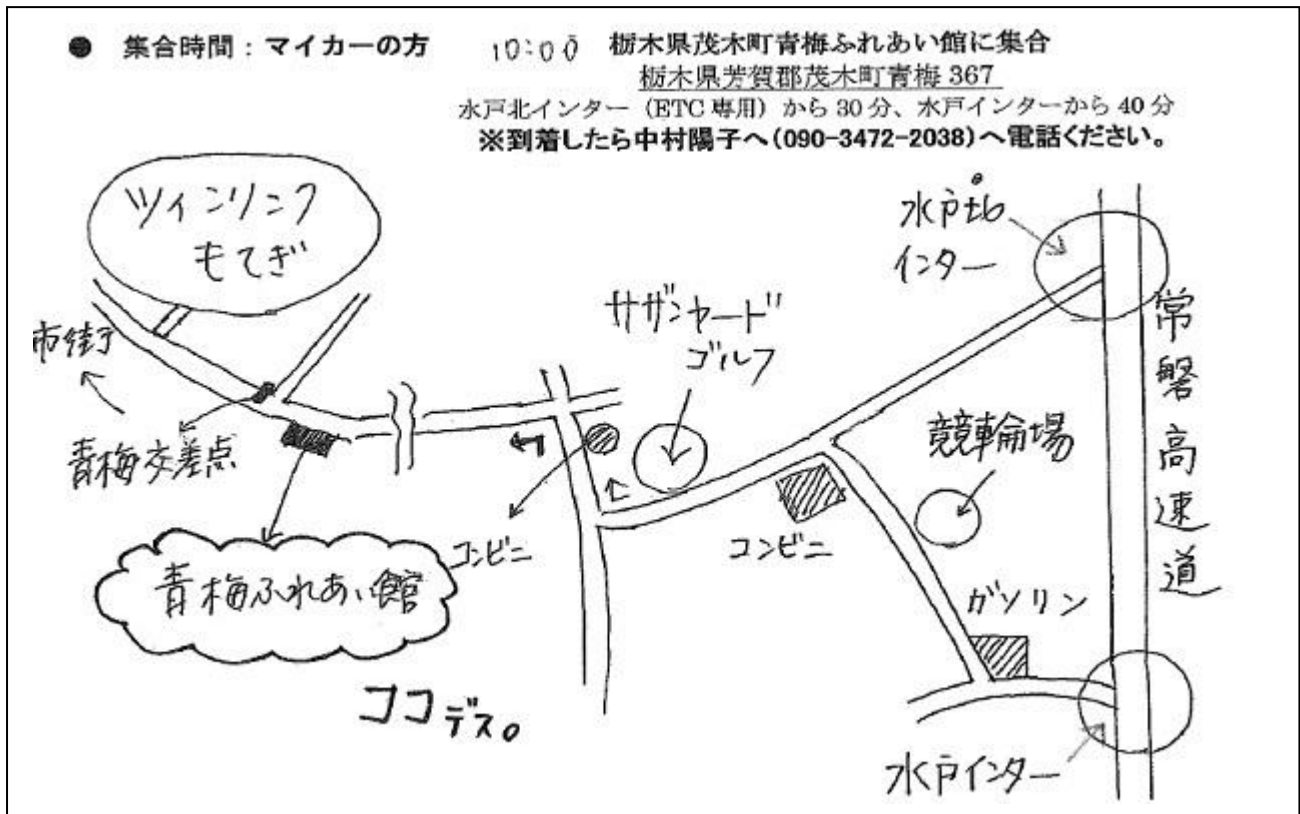
若杉友子さんプロフィール

1960 年頃から大豆、トウモロコシ、小麦に始まり、現在ほとんどの栽培野菜が一代限りの命をつながない種(F1種という)に変わってしまっているのをご存知ですか? 若杉さんは、この種の存在に命の危機を感じ、自分の力で種を落とし命をつなぐ力を持っている野草に注目、体を壊さない正しくておいしい食べ方を研究してきました。

現在は、京都の綾部で山を掃除し薪と炭で煮炊きし、田畑を耕し、野草を採って、パワフルは自給自足生活をしておられます。そして、米、塩、命ある草を、醤油やみそ、本物の調味料で料理して食べることや、医者がない時代から受け継いでいるおばあちゃんの知恵を教えてください。

【会場案内図】

②もてぎ町仲澤塾会場の集合場所：青梅ふれあい館（茂木町青梅 367）



②オイスカ本館

