

# 郷土野菜を楽しむ会

入河内大根・弘岡かぶ・田村かぶ・銀不老豆など、高知の貴重な郷土野菜と取り組みを紹介。  
また、郷土野菜を使用したお料理もビュッフェ形式でたっぷりお楽しみいただけます。

1/10



## ①生産者と吉川周佐による食材と料理の紹介

(レストラン・エズ店長)

## ②江頭宏昌先生による山形県での取り組み紹介

(聞き手・ファーム・ベジコ/長崎雅代)



江頭宏昌(えがしら ひろあき)

山形大学農学部 准教授

山形在来作物研究会会長

農学博士 専門は植物遺伝資源学、特にカブ類

ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」に山形のアル・ケッチャーノの奥田政行シェフと共に出演。「在来野菜は地域の文化財であり、その保存が急務である」という考えから、山形県内の在来作物を中心に研究や保存活動に取り組んでいる。

主な著書に「どこかの畑の片すみで」、「伝統食の未来」、「おしゃべりな畑」、「焼き畑の環境学」、「はたけの味」等がある。

### ◎郷土野菜を楽しむ会

日時/平成26年1月10日(金) 18:30~(18:00より受付)

場所/ビュッフェレストラン・エズ(高知パレスホテル1階)

会費/飲み放題有り4,500円 飲み放題無し3,500円

定員/30名様



KOCHI PALACE HOTEL

ビュッフェレストラン

## エズ

主催:野菜ソムリエコミュニティこうち 共催:土佐学協会 後援:入河内大根のごそう会

高知市廿代町1-18 高知パレスホテル1階

ご予約・お問合せ 088-821-0210