江戸東京野菜をご存知ですか? ~~つひとつの歴史を感じ味わいましょう~



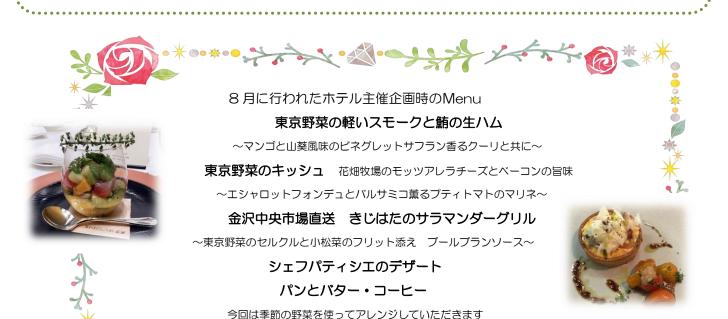
1月31日(金) 12:00~14:30

会場: 渋谷エクセルホテル東急ホテル 6階

講師:大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

白幡健さん (渋谷エクセルホテル東急総料理長) 受講料:7.800円(CS会員7.720円、生活クラブ東京組合員7.760円)

江戸時代に江戸で栽培されていた野菜が「江戸東京野菜」。 固定種と言われ、自家栽培をしながら今日まで引き継がれてきたものです。 それぞれの野菜にまつわるエピソードを大竹さんに伺いながら、江戸東京野菜を 使った白幡料理長によるランチコースをお楽しみいただきます。



東京ウド、奥多摩ワサビなどが予定されています)

(練馬大根・三河島菜・亀戸大根、千住ネギ、金町こかぶ、伝統小松菜、品川カブ、

<お申し込み、お問合せはNPO法人コミュニティスクール・まちデザインまで>

〒156-0051世田谷区宮坂3-13-13生活クラブ館2F TEL:03-5426-5212(月-金 10:00~17:00)

E-mail: cs.machi-design@nifty.com

URL: http://cs-machi.com



「食と農と地域をつなぐ」