

あっぱれ野菜!
STUDY & CAFÉ
vol.10

《江戸東京野菜 編》

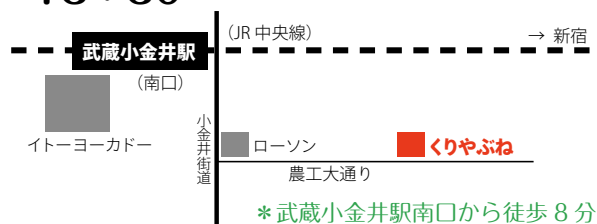
江戸東京野菜をめぐるさまざまな動きをお伝えするシリーズの“2013 冬バージョン”が始まります。スタディタイムでは、精力的に江戸東京野菜の復活・普及活動を行っている大竹道茂さんに最新の話題をご提供いただき、カフェタイムでは、料理研究家・酒井文子さんによるワンプレート料理をご試食いただきます。

日時= 1/20 (日) 11:00 ~ 13:30

会場= くりやぶね

小金井市本町 1-12-6

当日の連絡先 090-2423-0831



しもやま しおいり
[テーマ] 下山千歳白菜 & 汐入大根

スタディ講師=大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

下山千歳白菜は、昭和 20 年代後半に世田谷区の下山さんがウイルス病に強いものを作ろうと品種改良した大型の白菜です。

汐入大根は、荒川区の隅田川西岸で伝統的に育てられていたもので、さわやかな辛みをもつ皮と、甘い芯の部分が対照的な大型の大根です。

この2つの冬野菜について、復活生産と普及にまつわる取り組みをお話しいたします。



下山千歳白菜



汐入大根

カフェ料理&解説=酒井文子さん(江戸東京野菜料理研究家・野菜ソムリエ)

市販されている一般的な白菜や大根との食べ比べにはじまり、それぞれの野菜の特徴をひきだした料理の数々を、ワンプレートにのせてお楽しみいただきます。

*天候等により、テーマ野菜が変更になることもありますので、あらかじめご了承ください。

定員= 16 名 (先着順)

参加費= 3,000 円 (ミュゼダグリ会員は 2,800 円)

◎お申し込み後、下記口座にお振り込みください。恐縮ですが、振込手数料はご負担願います。

東京三菱UFJ銀行・小金井支店 普通1180311 特定非営利活動法人ミュゼダグリ

お問い合わせ & お申し込み先

TEL. 090-2423-0831 FAX. 042-387-2820 メール. museedagri@s00.itscom.net

主催 | NPO法人ミュゼダグリ | <http://www.musee-d-agri.org/>