

農を志す人、農に思いを寄せる人のための

第26期 < 農 塾 > 2023年

各月に1名の生産者を招いてお話を聞く時間を用意しております
お話を聞いた後に農産物などの販売も行います
皆さまのご参加お待ちしております



第 29 回 : 2023年6月3日(土)

午後3時30分~4時30分 春原 伸佳さん(ギリシャ料理店・フィ)

Gefyra とは、ギリシャ語で「架け橋」という意味です。ギリシャ料理店を運営しながらギリシャと日本の架け橋になりたいと思いをこめ、日本でギリシャワインと料理、言語、文化、旅行などの紹介も行っています。今回は、ギリシャ発祥のオリーブオイルを中心に「カラマノリ」オリーブオイルの栽培、収穫、搾油などの特徴について説明して頂きます。

第 30 回 : 2023年7月1日(土)

午後3時30分~4時30分 堀江 美紀さん(ラルブルフリュティエ)

季節の果実を使ったタルトや焼菓子、果肉感を出来るだけ残して丁寧に炊きあげたコンフィチュールなど、芦屋の小さな工房で作っています。コンフィチュールは 素材の優しい甘みを生かし、凝固剤などをつかわずに、お砂糖とだけで丁寧に炊きあげました。

2023年8月はお休みです。

第 31 回 : 2023年9月2日(土)

午後3時30分~4時30分 小林 尚子さん(まなび食堂)

自宅教室や外部カフェにて、畑の知識、発酵、マクロビオティックの考え方を基礎とした、サステナブルな食と暮らしを伝えるレッスン・食事会を行うほか、オンラインでの体質・食事相談、菜食ベースのアスリート向け食育講座などを企画しています。2021年にスタートした大豆の発酵食品「テンペ」のレシピサイト「毎日テンペ」を夫婦で運営。美味しく、かつ魅力満載の食材として、発酵食品×植物性たんぱく質の魅力を発信しています。

- 会 場：神戸学生青年センターウエスト 100 (本館) 1 階
 - 申し込み：不 要
 - 参加費：無 料
 - 開催時間：午後 3 時 30 分~4 時 30 分 お話&農産物等の販売
 - 主 催：神戸学生青年センター
- 〒657-0051 神戸市灘区八幡町 4-9-22
TEL 078-891-3018 FAX 078-891-3019
ホームページ <https://ksyc.jp> e-mail : info@ksyc.jp

