

International 食農セミナー

～味噌づくりを通して、世界と日本の発酵食文化について学ぶ～

アースカフェでは、「食卓を畑のもっと近くに」を活動指針として、生産者や消費者など様々な立場の人が集う場を提供し、お互いの価値観を共有する活動を実施しています。

今回は道産の大豆と米こうじを用いて、味噌づくり体験会を開催します。生産者の想いを聞きながら、食について語り合い、世界と日本の発酵食文化について学ぶことを目的としています。

 日時

2019年2月17日(日) 13:00~16:30

 特別講師

※内容・予定について変更となる場合がございますので、ご了承ください

【味噌づくり講師】 bambic. (バンビック) 代表 木村 光江 氏

北海道フードマイスター/野菜ソムリエ/雑穀マイスター/MC業/地産活用クッキング講師

現在は、料理講師・レシピ開発・商品アドバイザー業務・6次産業化ボランティアプランナー・イベント司会などで活動中。

HBCラジオ朝刊さくらい 木曜日7:40~三枚おろしコーナー

「どさんこ食材ハンターみーやんの北海道を食べつくそう！」



 The Earth Cafe® 【話題提供】

有限会社 中藪農園

中藪 俊秀 氏

「大豆栽培にかける思い」
帯広市上清川町で馬鈴薯や大豆を主に栽培しており、直接バイヤーとの取引を行なう革新的な生産者である。

【話題提供】

酪農学園大学 教授

發地 喜久治 氏

「アジアの食文化
～ハラル認証について～」
1992年に同大学に着任し、農と食の社会経済史、農業法などの授業を担当。

Asia Exchange Association Dairy
アジア酪農交流会



 会場

酪農学園大学 研修室 A-1-106

(江別市文京台緑町582番地)

 参加費

会 員 ¥ 2,000 非会員 ¥ 3,000 学 生 ¥ 1,500

(軽食付き・味噌作りレシピ・容器代・材料費込みです)

 定員

40名(先着順)



参加申込

参加申込書に必要事項をご記入の上、メール・FAXにてお送り下さい

info@earth-cafe.jp

TEL: 011-206-1468 FAX: 011-206-1463