

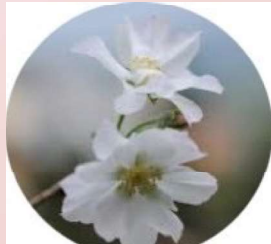
講師：岡村比登美氏：「桜専門工房アトリエ SAKURA」主催。

桜コーディネーター。千代田区桜サポーター。くにたち桜守。

桜は樹木としてだけでなく、日本人の心の花とも言える。その精神性も含めた桜の全てを、未来の環境や伝統文化の資源としてアプローチ。全国の桜を元気にするため、桜の再生保全活動も手がけ、愛でるだけでは勿体無い桜の知られざる面を発見し生かしていく「さくら遊び」を提案し続けている。桜スペシャリスト。



桜を楽しむ桜を食す



桜のスペシャリストである岡村先生をお迎えし、今回は「桜を食す」という視点から、桜の世界を学びます。

日時：2018年2月9日（金）午前10:00～午後2:00 ※受付：9:45～

場所：茅ヶ崎いこりあ 実習室 ※JR 茅ヶ崎駅北口徒歩10分

内容：＜桜を食す（調理と食事）＞

メニュー：①桜の炊き込み御飯（桜の葉と花で炊くご飯）

②桜と根菜のサクサクサラダ（花びらの入った冬のサラダ）

③桜と野菜で漬物（先生ご持参） ④花びらゼリー

⑤桜色スムージー（イチゴと酒粕で作る春らしい飲み物）

※桜についての様々なお話を伺いながら桜の食事を楽しみましょう

定員：20名

持ち物：エプロン、三角巾、ふきん

参加費：JHS 会員 3500 円 一般 4000 円 ※教材費込み

申し込み〆切：定員になり次第〆切ります（お早めにお申し込み下さい）

申し込み連絡先：秦（はた）メール：a8jy.spring_5@nifty.com