

エコライフ・ワークショップ・シリーズの「食から始めるエコ」

私たちのいのちに欠かせない日々の食の営み。
環境・生活文化面から食にアプローチしてみませんか？

- ◆ 季節ごとに選んだ旬の食材を、
生産・販売者と懇談する・相談し調理する・
味わって食べる・事を通して、
テーマに沿って学び・考え・これからの自分の食の方向を見つける
…そんなシリーズになっています。

さて、
今回のテーマは、干瓢(かんぴょう)です。
今年は、下野に干瓢伝来300年！
レストラン「自然薯の里」で食事をして、
ご亭主との懇談、食と農と料理への熱い思いを伺う
そんな楽しくて中身の濃いひとときになりました。