暮らしの知恵伝承教室

2024.
3月- 12月

カレンダー保存版

食材をムダにしないための知恵「保存食」。手作りすると保存料の心配なく安心して食べられます。

工程が楽しい･旬を感じられる･フードロス減･非常時の食糧備蓄に！いいことづくめの保存食。

「知恵の分かち合い」として長年ずーっと作り続けておられる会員さんがシェアする「知恵」数々。講師は「野菜はともだち委員会」の皆さんです。

槌田 劭さんの
レクチャーを各回で
お聞きいただけます



終了 みそづくり



6/24（月） うめぼし



7/1（月） ぬかどこ



12/2（月） たくあん・白菜漬け

全ての会に共通：時間は10:30-13:30頃

持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具

昼食つき。
□場所：使い捨て時代を考える会

コミュニティカフェ
玄米と野菜いっぱいおかず＆味噌汁の昼食付き

主催：使い捨て時代を考える会
安全農産供給センター

保育希望の方は申込みの際に、お伝え下さい。

■参加費
（一般）2000円（会員）1000円

■申込：会HPカレンダーより
☎075-361-0222【平日10-15時】
メール：
tukaisutejidaiwokangaerukai@gmail.com