

菜の花のおくりもの 国産菜種ヴァージンオイル の世界を知るセミナー

かつて日本では、集落単位に「油屋」があり、地域固有の搾りたての「地油」が食されていました。しかし、今日では菜種油の自給率は1%未滿。
今回、長野での菜の花プロジェクトの一環として取り組んでいる菜種ヴァージンオイルのテイasting体験をとおして、国産菜種ヴァージンオイルの世界を知っていただきます。



日時

2016年12月22日
(木)
15:00～17:00

会場

熊本市国際
交流会館1F
Linkカフェ

参加費

1,000円
材料代、テキスト
『菜種オイルソムリエ
手帳』を含む

お待ちしております

ロハな菜種
油や菜の花プロ
ジェクトに興味あ
る方。

プログラム

話題提供「国産菜種オイルの魅力」

講師:傘木宏夫 (NPO地域づくり工房代表理事)

菜種体験「オイルのテイasting」

講師:太谷優子 (NPO地域づくり工房理事、ジュニアオイルソムリエ、
NPO法人菜の花プロジェクトネットワーク副理事長)

コメンテーター:藤井絢子 (菜の花プロジェクトネットワーク理事長)

情報交換「各地の菜種オイルを楽しむ」

○主催：NPO地域づくり工房・一般社団法人九州環境地域づくり

○共催：熊本市国際交流振興事業団 link カフェ、NPO 法人菜の花プロジェクトネットワーク

○協力：九州環境パートナーシップオフィス、一般社団法人環境パートナーシップ会議

○お申込・問合せ <https://goo.gl/1LnACv>

kope.kyushu@gmail.com お名前・ご所属・E-mail をお知らせ下さい。

参加申込 (fax 096-312-1894)

ご所属	お名前
E-mail	