

ひまわり油で 発酵パーニャカウダを作ろう



あけぼの山農業公園では、子ども達やボランティアの方々と栽培したひまわりの種を搾り、「ひまわり油」を作っています。良質なオイルは美容と健康に効果が期待できます。そんなひまわり油の健康効果や地域での取り組みの紹介。そして発酵食品と組み合わせたソースを作り、カットした野菜と一緒に持ち帰りいただきます。

2021年 **2月21日** (日)

①10:00~11:30 ②13:00~14:30

- ◆対象 18歳以上の方 各先着12名
- ◆持物 筆記用具、エプロン、三角巾、マスク
- ◆参加費 800円
- ◆場所 あけぼの山農業公園加工実習館
- ◆お申込み **2/2(火)~**
あけぼの山農業公園本館事務所へ直接かお電話

一般社団法人日本麴文化協会



代表理事: 大瀬 由生子 氏

代表講師: 川浦 智子 氏

日本麴文化協会は和食の礎である麴文化の普及・発展を目的に活動しています。

【お問合せ】 あけぼの山農業公園 04-7133-8877

※ご参加の際は感染症拡大対策にご協力をお願いいたします。