

幡豆図書館 講演会

身近な雑草の活用術を学ぼう

食べられる雑草を、実物を見ながら紹介し、
健康や美容などの効果について解説します。

また、雑草を加工した茶葉や生活用品も紹介します。

SDGsにもつながるお話です。興味のある方もご参加ください。

日時：12月18日(日) 午後2時～3時30分

場所：西尾市立幡豆図書館 2階 研修室

講師：雑草料理研究家 **前田 純** 氏 (合同会社つむぎて)

対象：中学生以上の方

定員：30人(先着順)

申込み：11月12日(土)から幡豆図書館カウンターにて受付、
13日(日)からは電話でも受付します。

講師プロフィール

まえだ じゅん

前田 純 氏

1982年、石川県生まれ。京都大学農学研究科で雑草学を学ぶ。在学時より、NPOや野外調査にて雑草や野草などの身近な植物を用いて料理を行う。また、里山保全や獣害対策に取り組み、ジビエ料理も経験。現在、フラグミテス株式会社を設立し、個人貿易や雑草ビジネスなどを広く展開、和蕎麦(わちぎ)として雑草性の高い野菜を休耕田や耕作放棄地で栽培している。

2015年2月に5人のメンバーで合同会社つむぎてを設立し、雑草ビジネスを拡大中。雑草や野草の魅力に気付いてもらうために「草々」シリーズなどの商品開発を行い、実際に雑草を食べるイベントなども定期的で開催している。



お願い

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、マスクの着用と会場入口での手指消毒、検温にご協力ください。
※新型コロナウイルス感染症拡大状況により、やむを得ず中止とする場合があります。

●問合せ・申込み● 西尾市立幡豆図書館 TEL0563-62-6588