

四季の料理教室 秋の味

# 町の花ダリヤ御膳をつくろう！

秋は多種多様なダリヤが咲き競う時期。  
以前は、毒を持つといわれていたダリヤ。  
現在では、無農薬ダリヤが栽培され、  
観るだけでなく、食用としても注目されています。  
ダリヤの花はどんな味？  
さあ、ダリヤ御膳をつくってみよう！



10月28日(日)

時間：午前10時～午後1時30分

場所：古民家 どれみあん 土礼味庵  
(川西町大字朴沢)

参加料：1人500円〔食材費、資料代〕

今回の先生は・・・

玉庭産そば粉にこだわる手打ちそば屋「荘輔そば」の井上憲一さん、さつきさん。自宅で無農薬ダリヤを栽培し、ダリヤづくしの「ダリヤ御膳」を考案し好評を得ています。

今回は、特別に、町の花ダリヤを使った珍しい料理を教えてください。

〔当日の献立〕

ダリヤのてんぷら・ごまあえ・きんぴら

デザート など



対象者 だれでも可。親子での参加もできます。(定員15名)

持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

申込み 平成19年10月18日(木)まで、氏名 住所 電話番号を下記までお知らせください。

お問合せ・お申込み かわにしツーリズム研究会(川西町産業振興課内)

0238-42-6696 FAX0238-42-2600



このイベントは競艇の交付金による日本財団の助成を受けて実施します。