



家族で北海道の伝統野菜を学ぼう!

～札幌大球を知る、味わう～

2023. 11.18 (土) 10:00～13:45(受付9:30～)



【会場】 札幌エルプラザ2階 食材研究室
(札幌市中央区北8条西3丁目)

【講師】 高橋 良一 氏
(当別町高橋農園経営)

【参加費】 1組 4,000円

【定員】 大人と子ども(小学校4年生～高校生)の家族12組(24名) ※先着順

<講師プロフィール>

1968年5月13日生まれ

石狩郡当別町高岡在住、両親と三人で農業経営
耕作面積7ヘクタール(大通公園とほぼ同じ)

主にじゃがいも、アスパラガス、カボチャ、トウモロコシ、
キャベツ等を栽培

2011年日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエの資格
を取得(現在、野菜ソムリエ・プロ)、野菜の栽培や食べ方
の勉強会を開催

「野菜ソムリエサミット」にてアスパラガス、札幌大球で金賞
を受賞

昨年は種プロジェクトメンバーが高橋農園さんを訪問して札幌大球を生で試食しました。とても甘くて美味しいのです! 漬物用としてしか認識していなかった札幌大球をもっと知りたくて、今年には食育プロジェクトとコラボで調理学習会を企画しました。

野菜ソムリエでもある高橋さんから、北海道の伝統野菜である札幌大球についてお話しを聞き、そして味わいましょう!!

プログラム

- 10:00 高橋さんのお話
- 10:40 調理実習
- 12:00 昼食
後片づけ・アンケート記入
- 13:45 終了予定



生産者さんおススメの食べ方を教えてもらいながら、蒸し料理、スープ、サラダの3品を作ります。スタッフがサポートしますので、調理初心者でも安心してご参加いただけます。おじいちゃん、おばあちゃんとお孫さん、お父さんとお子さんの参加も大歓迎です!

**お申し込みはお早めに
12組(先着順)**

下記QRコードを読み取り、申し込みフォームからまたは電話、メールで下記事項をお願いいたします。

- ①参加者氏名(ふりがな)～子ども(学校名、学年、年齢、性別)、大人(性別、年齢、子どもとの関係)
- ②住所、電話番号
- ③メールアドレス
- ④食物アレルギーの有無、有はアレルゲンとなる食材名
- ⑤札幌大球に関する質問等



※持ち物等につきましては、申込受付後にご連絡いたします。