



大豆のある暮らし

農のある暮らし

祝・大豆レボリューション収穫記念

(農家さんと協同して多くの参加者と大豆を育て、味噌にするまでのプロジェクト)

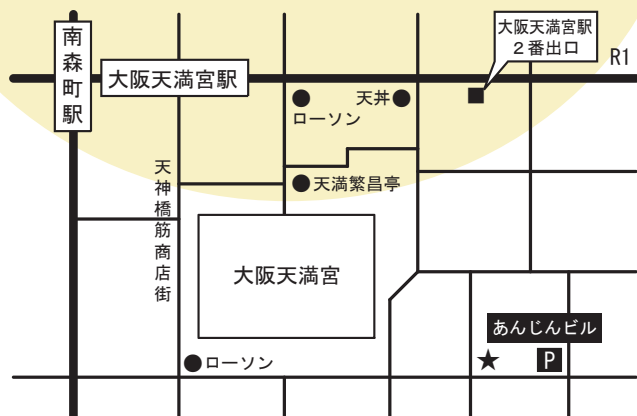
日々の暮らしになくってはならないもの、大豆

あまりに身近な素材なのだけど、その恵みをもっときちんと味わいたい

Cafe millet 鈴鹿樹里さんによる講習と
大豆の料理や加工品をいただく食事会

大豆の恵みをいただく会

大豆レボリューションは、空畑クラブ
コーディネイトにより、
枚方の農家さん(杉・五兵衛
<http://homepage1.nifty.com/sugigohei/>)さんと協同で、
約半年をかけて大豆を育てました。
今回の大豆にも一部使用しています。



JR東西線 「大阪天満宮駅」下車徒歩2分
地下鉄谷町線・堺筋線「南森町」下車徒歩4分
あんじんビルの旗がはためいている黄色い建物です

日時:2009年1月21日(水) 午後7時半～9時半

講師:鈴鹿樹里(cafe millet)

金額:3000円 定員:20名(先着順)

会場:大阪市北区天満4-16-5 あんじんビル2階
さする庵

HP:<http://www.mild-square.com/> (マイルドスクエア)
<http://www.soraniwa.net/sorahata/> (空畑クラブ)

申込:FAX 06-6355-5124(マイルドスクエア)か、
sorahataclub@yahoo.co.jp(空畑クラブ)まで。

*大豆レボリューションに関しては、空畑クラブHPの大豆レボ
のページをご覧ください。



～Cafe millet 鈴鹿樹里さん～
京都・静原にある自宅を開放した
Weekend Cafeであり、石窯ワークショッ
プや料理教室など、食をテーマに温かな場
所を提供すべく活動中。京都・大原の大豆
レボにも関わられている。
また、平日の火・水曜日は大阪・中崎町
common cafeにて日替わりカフェの店長
にもなる。
<http://blog.cafemillet.jp/>