

## 摘みたて薬草・野草（厄介もの！？）の攻略法 Part4

越前町に自生している身近な薬草で美味しい野草料理を  
作って食べてみませんか？

当日は野草探求散策（フィールドワーク）も実施。

自生する薬草の活用法・野草の調理法や保存法も学べて、  
厄介ものだと思っていた雑草の新たな可能性が見えてきます！



【日 時】 2月7日（土） 9：30（集合時間）～13：30

5月・8月・11月・2月の4回コース（単発受講も可）

【日 程】 10：00 ～ 薬草の話し

11：00 ～ 野草料理作り・（恵方巻等）

13：30 解散

【場 所】 越前町生涯学習センター 糸生分館 0778-34-5001

【講 師】 薬草ソムリエ 吉田弓華氏 里山サロン mwanga（ムワンガ）

【定 員】 15人

【受講料】 1,300円（季節によって変わります）

【持ち物】 エプロン・洗面器・タオル

【締め切り】 1月30日（土） 糸生分館 ☎ 34-5001 まで申し込みください



こちらのQRコードからも  
お申込みいただけます。◀

4回目の講座は今年度の最後の講座です。季節柄 加工した薬草で恵方巻を作  
ってみます。