

## 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

お申込みいただけます。◀  
このQRコードから



4回目の講座は今年度の〆の講座です。季節柄 加工した薬草で恵方巻を作つてみます。