



お米の品種や炊き方による 食べ比べ体験をしよう

- ◆日時 : 9月15日(土) 11:30~13:30
- ◆講師 : オrganicライストア CASA 代表 上條 嘉久氏
- ◆会場 : 人の森ハウス (一宮市北園通 3-20)
- ◆参加費 : 2,000円 (ご飯代を含む)
- ◆定員 : 12名 (要予約)



※当日のキャンセルはキャンセル料をいただきます。

近年、パンがブームで、あちこちの美味しいパン屋さんが紹介されています。それなら美味しいおにぎりのお店はないだろうかと探していたら、一宮にこだわりのお米をつかったおにぎり定食を出しているカフェがありました。

一宮市にある少し変わったお米屋さん『CASA』は、三重県鈴鹿市にある無農薬・無肥料、自然栽培農法で作った中山農園のお米や麦、大豆などを販売しつつ、実際にお米を食べられるカフェになっています。

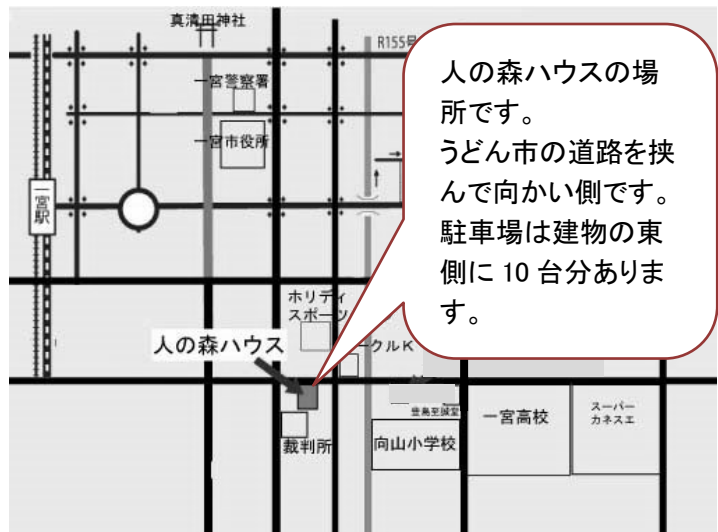
今回は、この『CASA』の上條 嘉久さんをお迎えし、お米や農業についての話をお聞きして、お米の品種・炊き方よっての食べ比べをしたいと思います。

* 講師紹介: 上條 嘉久氏 *



「安心な食」「自然との共生」「世界を知る」をテーマにした、農業事業、食育事業、キャンプなど野外活動における人間力育成事業に携わる

一方で、カメラマンやデザイナーとしても活動。心豊かに生きることや自分らしく生きることの大切さを提言。2016年6月、愛知県一宮市にちょっと変わった米屋をOPEN。



◆お問合せ・お申込み いちのみや大学事務局へ以下のいずれかの方法でお申込みください

- ①ホームページから <http://ichinomiyaigaiku.com/koza/133.html>
- ②メール info@ichinomiyaigaiku.com
- ③電話: 080-4227-8641(平日 10:00~17:00) / FAX:0586-72-5445(電話は平日 10:00~17:00)

◆いちのみや大学とは

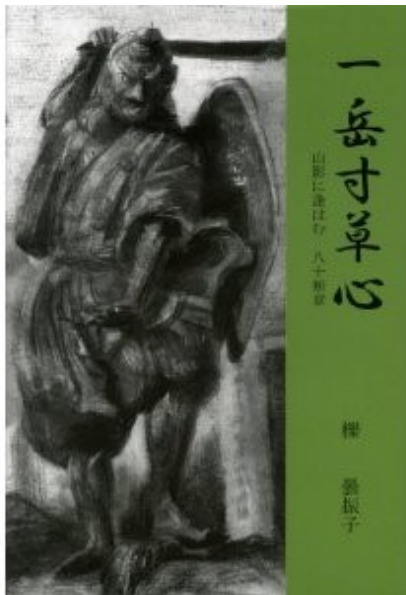
いちのみや大学は、一宮周辺で様々な分野の知識を持つ人に講師をお願いし、一宮の地域資源を生かし、一宮の街の様々な場所を教室に、ともに豊かに学んでいこうという生涯学習の市民活動です。

◆これからの講座の予定は？

月日	場所	内容	講師
8月4日 (土) 13:30～	人の森ハウス 一宮市北園通 3-20	楽しく学ぼう ハチミツとミツバチの話 受講料 1,500円(材料代含む)	マルハチ・プロジェクト 小島 園子先生

これまでに開催した講座 : 歴史講座(うすずみ桜と真清田神社のなぞ・織田信長・美濃路・起宿についてなど)、美術講座、カメラ講座、円空仏について、洞窟探検の魅力、おいしいコーヒー・日本茶・紅茶・日本酒・ワインなどの講座、シャンソン、ヴァイオリンについて、チャリティ寄席、おから味噌作り、ネパール料理、韓国料理、尾張の郷土料理、昔の灯り体験、メダカの飼ひ方、妙興寺・一宮のプラネタリウム・葛利毛織・尾西繊維協会ビル・墨会館・マスタードの(株)美ノ久・刺繍の(株)ラカム、宗次ホールの見学など

人の森は自費出版のお手伝いをします



人の森出版事業部では、自費出版で本を出したい方をサポートする業務を行っています。

左は、人の森出版事業部で自費出版された本の一例です。

日本百名山全山登頂を果たした著者が書き下ろした文学の香りあふれる山岳紀行文で、北は利尻岳から、南は開聞岳までの全80山を収録しています。

装丁は、人の森出版事業部。ハードカバーで、表紙画及び文中のイラストは、一宮市在住のアーティストの手によるものです。

ご相談は無料です。お気軽にお問合せください。

有限会社人の森

〒491-0854 一宮市北園通3丁目20番地

電話/FAX: 0586-72-5445 (電話でのお問い合わせは、9:30～17:30 まで)

メールアドレス: info@hitonomori.com