

伏木暢顯発酵フェア@岐阜

2016年6月10日(金)・11日(土)

3回の講演会

6月10日(金)

ぎふメディアコスモス みんなのホール

参加費/各セミナー2,000円(税込) 要事前振込み

①10:00-12:00

子供たちとお母さんの身体をつくる発酵食

②14:00-16:00

日本が誇る『体に良い調味料』の正しい選び方

③18:00-20:00

岐阜の食材で発酵食

発酵王子



講演会・ワークショップ参加者募集

【お申し込み】 <https://pro.form-mailer.jp/fms/6d0cbce697026>

岐阜へ



2回のワークショップ

6月11日(土)

ぎふ鵜飼ミュージアム 四阿(あずまや)

①醬(ひしお) 10:00-13:00

参加費/5,000円(税込み) 事前振込み

持ち物/2リットル容器・エプロン・筆記用具

②ぼん酢 14:00-17:00

参加費/5,000円(税込み) 事前振込み

持ち物/エプロン・筆記用具



特定非営利活動法人
長良川自然学校

お問い合わせ先 特定非営利活動法人 長良川自然学校 伊佐治 里実 isajisatomi@gmail.com

参加者募集

講演会・ワークショップ参加のお申し込み方法

<https://pro.form-mailer.jp/fms/6d0cbce697026> からお申し込みください。

Profile

(株)醸Kamose 取締役

伏木 暢顕 FUSHIKI Nobuaki

1975年 東京生まれ。醸造料理人であり、日本の発酵食文化传承人。
 発酵教室の講師としても活躍し、現在の『発酵食』『麴』人気の立役者の一人。
 イタリアン、和食など料理の道を極めること20余年、食材を全く別のものにかえて
 しまう、不思議な麴の力に惚れ込み、独学で麴について学ぶ。知識が豊富なうえ、
 面白くてわかりやすい解説が人気で、テレビや雑誌などメディアにも度々登場。
 各地での講演会などでも活躍。主に「発酵王子」として親しまれている。
 最近では、飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手がけ、
 日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。
 また、執筆活動にも力を注いでおり、これまでの著書は11冊を数え、累計25万部超。
 イタリア・ミラノ、スペイン・バルセロナでのイベント・教室や、世界最高峰の料理学校
 として名高いアメリカCIA料理大学での講演など、2014年からは海外へ日本の
 発酵文化をアピールすべく活動を開始。



自然の中で、遊んで、学んで、体感する。[長良川自然学校]

北野田んぼ倶楽部

[大人、親子向け(小さいお子様から参加可能です)]

自然農でのお米作り、お酒を作ったり味噌を作ったりしています。自然に優しい自然農を通じて食育を考えます。



川の学校

[小学生、中学生向け、親子向けもあり]

熱血イベント!! 荒野に還って野性を呼び戻せ!! 長良川で遊ぶ、野性児を育てるぞ。毎回、擦り傷、怪我などやっちゃいます!!燃えてる子供だけご参加ください今年も自転車ボタリングもします。



海の学校

[どなたでもご参加いただけます]

岐阜県には海がありませんが三重県へ遠征して遊びます。海での活動を通じて水の循環サイクルを考えます。



どろんこくらぶ

[概ね幼児から小学生まで]

田んぼで泥んこになったり、生き物を捕まえたり、友達と遊ぼう。少しお米作りもやるよ~!



入会、参加申込み、お問い合わせは、ホームページからお願いいたします。

www.nagara-eco.net/

長良川自然学校のスタッフ募集!

18歳以上ならどなたでもOKです。(子連れ参加も可能)
 詳細はお問い合わせください。

[ご案内] 2016年の秋より

「森のムッレ教室」を開催いたします。

