

# 雑穀を未来へつなぐ

ミレット藤野●自給農耕ゼミ

地域に伝わる雑穀の栽培・脱穀・調整・調理のワークショップ、雑穀をめぐる文化についての講座を並行して学び、伝統知を受け継いでいきます。



## Schedule

- 第1回 5月28日(日) 午前10時～  
農作業：種蒔き  
講座：「日本古来からの長寿食遺産を継承する」
- 第2回 6月11日(日) 午前10時～  
農作業：間引き・定植  
講座：「雑穀と雑草 イネ科植物の見分け方」
- 第3回 7月9日(日) 午前10時～  
農作業：土寄せ等  
講座：「在来種を受け継ぎ、未来へつなげる」
- 第4回 9月24日(日)、10月15日(日) 午前10時～  
農作業：脱穀・調整  
講座：「日本の伝統食と健康」
- 第5回 11月19日(日) 午前10時～  
農作業：収穫 ※収穫作業は2回のうちお好きな日を選べます。  
講座：「消費者から生産者へ 自給的生活のすすめ」
- 第6回 12月3日(日) 午前10時～  
雑穀料理教室・試食会 調理：藤野料理教室にじ 越野美樹

※天候等の都合により、農作業と講座内容は変更になることがあります。

## 【お申込み】

- ①氏名
- ②住所
- ③メールアドレス
- ④電話番号
- ⑤スポット参加の場合は参加希望日を明記の上、下記にご連絡ください。

メール：milletfujino@gmail.com  
ファックス：042-687-5639

主催：ミレット藤野 協賛：藤野倶楽部

<2017年度 栽培品目>  
アワ、キビ、ヒエ、タカキビ、アマランサス、キヌア

<会場>  
JR中央本線・藤野駅周辺  
※畑は藤野駅隣にあります。

<参加費>  
30,000円(6回通し・一括払い)  
※各回のスポット参加も可能(1回 6,000円)

<定員>  
10名程度



<農作業指導>  
中川智  
農家  
山梨県上野原市西原在住

各回の講演は、木俣美樹男氏(民族植物学)、池竹則夫氏(パーマカルチャーセンタージャパン講師)ら、各分野の専門・実践家が担当します。

