講師のプロフィール

分 野 物づくり

分類 きのこ栽培

山の幸料理

 氏
 名
 煮尾
 まきたけ 正剛

住所 高知市

性 別 男 女 ・・

活動地 森林 里山 校庭や空き地 教室、公民館 研究機関、工場経験等 きのこアドバイザー、森林インストラクター。

シイタケをはじめ、ナメコ、ヒラタケ等のきのこ自然栽培から菌床栽培まで広くアドバイス可能です。また、野生きのこ、 山菜の見分け方、料理、保存方法についても伝授することが できます。

活動エリア 高知県内

都合の良い曜日 土、日、祝日

分 野	物づくり			
分 類	山の幸料理			
活動地	里山			
プログラム	内容	主な対象者	所要時間	準備物
山の幸となる	里山で食べられる	小学生以上	約2時間	筆記用具
植物について	植物の生態を学ばせ	9		
	ることができます。	V X		

分野	物づくり			
分類	山の幸料理			
活動地	教室、公民館			
プログラム	内容	主な対象者	所要時間	準備物
山の幸料理教室	山の幸を素材にした	小学4年	約2時間	要打ち合わせ
	料理教室により、山の	生以上		
	恵みに感謝する心を育			
	ませることができま		_	
	す。		9600	▽取ってきた
		(3		イタドリを
		7		一緒に料理
				しょうね