

「樹木がはぐくんだ食文化」

講師：渡辺 弘之 氏

(京都大学名誉教授)

令和8年1月17日(土)午後1時30分～3時

山の木の実を味わう、食べものを包む樹木の葉、さくら餅のサクラの葉、サクラの花漬け、
ドングリを食べる、色・香り・味をつける樹木、京料理に添えられる樹木の葉など、
樹木がはぐくんだ食文化についてお話しいたします。



あけび 果実



どんぐりうどん 淀江



どんぐり饅頭 淀江



ほうば味噌 高山



もみじのてんぷら



鯛を引き立てる

- 会場：植物園会館 2階 研修室
- 参加人数：定員 60 名 先着順
- 参加費：一般の方は ¥ 500 <会員無料>
- 参加費のほか入園料 <新料金> 温室を含む500円、65歳以上の方は、250円が必要です。
- お問い合わせ：京都園芸倶楽部
- 075-701-0595 (木曜・土曜 13~16 時) E-mail : k.engeiclub@gmail.com

