



海藻について学ぶ会

出雲国風土記にも記載のある海藻について、種類や収穫時期、神事や伝承との関わり、料理方法など、海藻と常にとともに暮らしてきたうさぎ地区のみなさまと一緒に さまざまな角度から学びます♪

2020年 1月11日(土) 10時~12時

会場 鶺鴒コミュニティーセンター(出雲市大社町鶺浦 1044-1)

内容:講座その1 鶺浦で採れる海藻について 藤井敏郎氏

講座その2 海藻と神事について 三代隆司氏

その3 海藻料理を食べながら交流会

参加費:1000円 要事前申し込み

お問い合わせ・申し込みはメールまたは

お電話(金・土・日 10時~15時)でお願いします

古代出雲薬草探究会(ベジカフェまないな内) 0853-53-5560

MAIL:izumo.yakuso@gmail.com

講師プロフィール

◆藤井敏郎◆

三菱電機系列会社勤務後、Uターンして、技術職などの派遣を経て、町お越し事業の為に、鶺鴒コミュニティーセンターに勤務。

この期間にわかめ養殖を開始し、あらめ加工を本格的に始める為にコミセンを退職。結ノ葉を引き継ぎ、事業展開

現在 2019年5月に合同会社しーぐりんファームを立ち上げる。

◆三代隆司◆

2000年2月 (株)PLAN-DO代表取締役社長就任

食イベント「松江食フェスタ(現在の食祭り)」、松江城ライトアップイベント「水燈路(すいとうろ)」を企画・運営担当、島根県立古代出雲歴史博物館情報システム構築プロデューサー。2010年7月 山陰ケーブルビジョン株式会社入社 制作プロデューサー

現在松江市ジオパーク推進室 事務局員



The Society for
the Ancient Izumo Herbs