



とれたて仙台

仙台の大地の贈り物



せんだい環境学習館

たまきさんサロン サロン講座



仙台のとれたてを食べよう！ ～体と心にやさしい地産地消と 旬の野菜のお話～



仙台は生産地と消費地が近く、
都心部でも新鮮な仙台産農産物を楽しむことができます。
「地産地消」の楽しみ方や、体と心をととのえて健やかに保つ日々の
「食」について、野菜ソムリエがお伝えします。
日々の食に「仙台のとれたて」を取り入れてみませんか。



日時 **10月26日(水)10:30～12:00**

会場 せんだい環境学習館たまきさんサロン
講師 野菜ソムリエ上級プロ 斉藤 緑里(さいとう みどり)氏
対象 大人
定員 20人※抽選
主催 経済局農林部農政企画課
せんだい環境学習館 たまきさんサロン



講師/斉藤 緑里

旬の野菜の魅力に光を当て、季節にあわせて心と体を整える食事法が好評。「野菜の扱い方が変わる」「料理の幅が広がった」「食事の質が変わった」と評価も高い。「野菜の声を聴け」という理念のもと、食材の持ち味をすくいあげ、体と心を支える食を伝える。



申込締切 **10月18日(火)【必着】**

お申し込み方法

メールまたはハガキやFAXで、
①参加希望者の氏名とフリガナと年齢
②住所 ③電話番号をお知らせください。

※抽選後、当選者にのみご連絡いたします。

※メールでお申し込みの方は、

tamaki3salon@city.sendai.jpからの
メールを受信できるよう設定をお願いいたします。

※講座への参加は参加決定の方のみとなります。

マスクの着用をお願いします。

**また、発熱や風邪のような症状のある方の参加は
ご遠慮ください。**

感染症の拡大状況によっては中止となる場合もございます。
ご理解とご協力をお願いいたします。

※このチラシは「雑がみ」としてリサイクルできます

お申し込みとお問い合わせ先

せんだい環境学習館

たまきさんサロン

〒980-0845

仙台市青葉区荒巻字青葉468-1

東北大学青葉山新キャンパス内

東北大学大学院環境科学研究科本館(J22)1階

開館時間 平 日：10：00～20：30

土 日 祝：10：00～17：00

休館日 月曜（月曜が休日の場合は その翌日）

祝日の翌日、年末年始

Tel：022-214-1233

Fax：022-393-5038

Mail：tamaki3salon@city.sendai.jp

ホームページ：<https://www.tamaki3.jp>

サロン講座は毎月開催中です！

詳しくは

ホームページをご覧ください。



地下鉄東西線「青葉山駅」南1出口より
右手(農学部方面)へ徒歩3分