



# 魅力・味わい大阪産(もん)ワークショップ

## 『八尾若ごぼう』

主旨 大阪の風土で栽培された大阪産(もん)を地域住民と一緒に、その魅力(食育)と味わい(調理)を学びます。本ワークショップを通じて大阪産(もん)を詳しく理解したうえで、大阪産(もん)の魅力を伝える人材を育むことを目的とします。

- 開催日 2017年2月12日(日) 14:00~16:00 [受付開始-13:30より]
- 定員 16名 [定員になり次第締め切ります]
- 会場 よどまちステーション  
大阪市東淀川区豊新4-26-3 [阪急京都線『上新庄駅』南口から徒歩5分]
- 参加費 500円(税込)/人
- 対象者 地域住民の方々(親子やお孫さんなどのご参加も大歓迎です)
- 持ち物 エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具
- プログラム

1:「大阪産(もん)の魅力」を学ぶ\_\_大阪府内の農林水産物やその特徴など  
講師 大阪府環境農林水産部 流通対策室 木村 武司さん

2:「若ごぼうの魅力」を学ぶ\_\_①栽培や収穫、ご苦労話など  
講師 大阪府中部農と緑の総合事務所 農の普及課 高取 佐智代さん  
「若ごぼうの魅力」を学ぶ\_\_②福祉農園、やお若ごぼう葉茶など(試飲あり)  
講師 田邊農園 代表 田邊 正明さん/田邊 将仁さん

3:「若ごぼうの味わい」を学ぶ\_\_“煮てよし、炒めてよし、炊いてよし”一緒に調理と試食  
講師 管理栄養士 鋤納 心さん

4:「修了証の授与」:あっぱれ!食ラボ-大阪産(もん)広め隊として授与



## お申込み\_\_送信先

Fax. 06-7173-6971 E-mail. support@softpratica.com

@お問い合わせはFAXかメールでお願い申し上げます。宛先:あっぱれ!食ラボ 事務局 鋤納(すきの)

代表者氏名	(ふりがな)	年齢	才	同席者氏名	(ふりがな)	年齢	才
代表者ご連絡先	(電話)			同席者氏名	(ふりがな)	年齢	才
	(メール)						