



## 魅力・味わい大阪産(もん)ワークショップ

## 『大阪泉州ふき』

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**3月11日(土)** 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(親子やお孫さんと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:「**ふきの魅力**を学ぶ」\_\_①栽培や収穫、ご苦労話など  
講師 ○○農家 ○○さん
- 3:「**ふきの味わい**を学ぶ」\_\_“大阪泉州ふき”を使って一緒に調理と試食  
講師 ○○農家 ○○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) _____ (メール) _____			同席者氏名	(ふりがな) _____	年齢	_____才