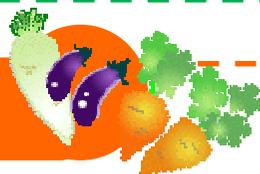


## ～ なにわ伝統的野菜の地産地消活動を通じて都市型近郊農業の可能性を考える ～

大阪府の食料自給率はわずか2%であり、東京都の1%について全国ワースト2位である。そこで、食糧生産と流通にかかるエネルギーの効率的利用と、食を通じて健康で安心な社会に対する関心を高めるために、食の地産地消活動を通じた都市型近郊農業の活性化を図る。



### なにわの伝統野菜を知ろう！



2010年2月13日(土)

13時から15時

(12時30分受付開始)

### ➤「なにわの伝統的な野菜の調理加工・試食の会」

(参加対象と人数:大学コンソーシアム大阪加盟校、および市民:50名)  
当日先着順:12時30分より整理券を配布します。

参加費  
無料

#### 内容

- ◇ なにわ野菜(天王寺かぶら、田辺大根、金時人参、吹田くわい)の試食体験と講演・展示
- ◇ なにわの伝統的な野菜で冬が旬の天王寺かぶら、田辺大根、金時人参、吹田くわいの官能評価試食などをして特徴を捉える体験(評価用紙に記入)
- ◇ なにわ野菜のフリーズドライ粉による「たこ焼き」の試食(用紙に記入)
- ◇ なにわ野菜を用いたメニューの試食体験は、船場汁、かぶら漬け、人参パウンドケーキ、くわい餅



※ なにわの伝統的な野菜に関する展示 (B棟1F)

講師: 小谷一子(大手前栄養学院 教授)  
安田直子(千里金蘭短期大学 教授)  
渡辺豊子(千里金蘭大学 准教授)

場所: 大手前栄養学院専門学校 調理実習室 B棟3F  
(※ 伝統野菜の資料展示は1F)

大阪市中央区大手前2-1-88  
地下鉄谷町線「天満橋駅」下車 3号出口より東へ徒歩2分  
京阪「天満橋駅」下車 東出口より南東へ徒歩5分  
お問い合わせ: 大手前栄養学院専門学校 06-6941-7009(直通)

### ➤ 講演会 「なにわの伝統野菜ほかのフリーズドライ化について」

14時から14時45分

講師: 東 忠男氏(ブランケネーゼ株式会社 代表取締役社長)

場所: 大手前栄養学院専門学校 調理実習室 B棟3F



報 告

2010年2月20日(土)

## ▶「東京の都市型近郊農業における学生の役割」

時間:13時から14時20分 (質疑応答20分含む)

講師: 植村 春香氏

(東京農業大学「食と農の博物館」運営委員、NPO法人農業情報総合研究所 理事長)

## ▶「地産地消活動を通じた都市型近郊農業の可能性を考えるーヨーロッパの事例を参考にー」

時間:14時30分から17時 (ワークショップ60分含む)

講師: 稲垣 栄洋氏

(静岡県農林技術研究所 環境水田プロジェクト 主任研究員)

場所:大学コンソーシアム大阪 駅前第2ビル4階 キャンパスプラザ

両日

参加費  
無料

(参加対象と人数:大学コンソーシアム大阪加盟校、および市民:50名)

当日先着順:12時30分より整理券を配布します。

お問い合わせ:

大阪学院大学・大阪学院短期大学 地域連携室  
TEL 06-6381-8434(代)

担当:鎌苅 宏司(経済学部 教授)

(直通)TEL 06-6537-0111



報 告

2010年2月27日(土)

## ▶「伝統野菜をテーマにした教育活動について」

時間:13時から14時20分 (質疑応答20分含む)

講師: 山住 勝広氏

(関西大学 教授、関西大学人間活動理論研究センター長)

講師: 島田 美千子氏

(関西大学人間活動理論研究センターリサーチ・コーディネーター)

## ▶「なにわ野菜の調理と食文化」

時間:14時30分から15時50分 (質疑応答20分含む)

講師: 安田 直子氏

(千里金蘭短期大学 教授)

## ▶「野菜の流通と地産・地消-学際的な観点から-」

時間:16時から17時20分 (質疑応答20分含む)

講師: 金川 徹氏

(大阪学院大学 教授)

場所:大阪学院大学 第2号館 地下1階 4教室

吹田市岸部南2-36-1 (阪急京都線「正雀駅」、JR「岸辺駅」からそれぞれ5分)

「緑の未来学:なにわ伝統的野菜の地産地消活動を通じて都市型近郊農業の可能性を考える」(大学コンソーシアム大阪 平成21年度地域連携部会採択事業)

研究者: 金川 徹(大阪学院大学)・鎌苅宏司(大阪学院大学:代表)  
島田美千子(関西大学)・安田直子(千里金蘭短期大学)  
山住勝広(関西大学)・渡辺豊子(千里金蘭大学) (50音順)