



日本の食文化と健康と農を学ぶ

“楽しく育てて美味しくたべよ”

安全でおいしいお野菜を自分たちの手で育て、採れたての野菜をその場で美味しく食べる食育講座。食の原点とも言える、作って、食べる！に着目し、大学の先生たちが科学的理論に基づきながら分かりやすく解説する他にはない“食育”について、皆様とご一緒に学びたくご案内申し上げます。

野菜作り体験、調理加工実習、食育学習等を盛り込んだ、楽しいプログラムです。

* 野菜作り体験では、発酵有機資材（保田ぼかし）を用いた有機栽培で作物を育てます。四季折々の野菜作りを通し、成育過程を観察しながら、植物への理解を深める学習をします。

* 実習では、採れたての作物をその場で簡単調理し、収穫の喜びと感謝、美味しさを学びます。

* 講義では、食と健康、日本の食文化等について学びます。

神戸大学の保田茂先生（名誉教授）と山下陽子先生による、食と農と健康の楽しい講義もお楽しみに♪

日 程 表				
回	月日	曜日	午 前	
1	3/31	日	開講式 講義：土づくりについて	畑作業：じゃがいも定植・ぼかし作り
2	4/28	日	畑作業：夏野菜の苗定植	ミニ講義：野菜の観察
3	5/26	日	畑作業：夏野菜の管理	ミニ講義：野菜の観察
4	6/23	日	畑作業：黒大豆播種、さつまいも定植 じゃがいも収穫	実習：じゃがいも料理 ミニ講義：からだでの食べ物の働きについて
5	7/14	日	畑作業：夏野菜の収穫と観察 じゃがいも収穫	実習：夏野菜の簡単料理 ミニ講義：まごわやさしいについて
6	8/11	日	畑作業：夏野菜の収穫と観察	実習：夏野菜の簡単料理
7	9/15	日	畑作業：大根の種まき、冬野菜の定植 黒まめ枝豆収穫	実習：黒豆料理 ミニ講義：ごはんと健康について
8	10/13	日	畑作業：サツマ芋収穫、大根の間引	実習：さつまいも料理
9	11/17	日	畑作業：きのこの収穫	実習：きのこ料理
10	12/15	日	畑作業：大根の収穫	実習：大根料理 修了式

1 主 催 NPO 法人兵庫農漁村社会研究所・食育研究部（食の Venus）
（兵庫楽農生活センター楽農サポーター）

2 協 力 （公社）兵庫みどり公社・兵庫楽農生活センター

3 申し込み・問い合わせ 詳細は裏面

申し込み・問い合わせ

☆対象 : 兵庫県内の親子（食育に関心をお持ちの大人だけでも可、合計 50 名まで）
子供だけの参加は不可、必ず保護者同伴でお願いします。（祖父母との参加可）

☆時間 : 半日プログラム : 午前 9 時 30 分～12 時過ぎ

（天候により、日程や内容を変更する場合があります。あらかじめご了承ください。）

☆場所 : 兵庫楽農生活センター 〒651-2304 兵庫県神戸市西区神出町小束野 30-17

☆通年 10 回シリーズで開催します。

☆講座料 : 一回につき(資料代込み) 大人 : 1,000 円、子供 : 500 円

(2 才以下の幼児は無料、昼食は付きません。)

講座料は、その都度頂戴します。

☆申し込み : 電話、FAX、メールにて下記まで

・ FAX の場合: 下記の用紙に必要事項を記入の上お送りください。

・ メールの場合: 下記アドレス宛にタイトル「アカデミー申し込み」で空メールを送って下さい。

NPO 法人兵庫農漁村社会研究所・食育研究部（食の Venus）山下陽子 〒651-2276 神戸市西区春日台 2-12-34 電話/ FAX : 078-961-5575 mail : syoku_venus415@yahoo.co.jp
--

※申込み完了後、当日の集合場所・持ち物・服装等の詳細をご連絡致します。

締切 : 3 月 25 日（月）（先着順）

定員に達した場合は締切日より前に募集を終了させていただく場合があります。

あらかじめご了承ください

参加申込書（FAX 用）

FAX 番号 078-961-5575

参加希望者			
住所	〒		
電話番号		携帯番号	
Mail			
氏名（ふりがな）			年齢

☆ お問い合わせは上記 “食の Venus” 事務局まで