

地域の食材再発見

お話と実習
参加費無料

後援：神戸市



兵庫県、神戸市は大都市でありながら、食を支える一次産業も盛んです。
生産や消費のあり方を含めて、兵庫県、神戸市の豊かな食材について再考してみたいと思います。
世界に発信している有名なブランドだけでなく
地産地消や安全安心を推進する神戸の特徴あるブランド品目にも注目してみませんか。
また、生産者の思いを消費者に、消費者の思いを生産者に伝える機会になれば幸いです。



平成26年9月27日(土) 10:30～13:30
10時受付開始 即売会もございます

場所：神戸山手短期大学2号館 2010教室・2001教室にて

対象：一般のみなさま (中学生以下のお子様は保護者同伴にてお願いします)

第一部
お話

兵庫県の豊かな食材

山田隆大氏 (神戸市産業振興局農水産課)

こうべ旬菜について

石井康友氏 (こうべ旬菜 軟弱野菜部会長)

10:30～
定員 100名

第二部
実習

黒田庄和牛(神戸牛)、こうべ旬菜を使ってみよう (実習と試食)

森脇富成氏 (けんしん亭主人、本学非常勤講師)

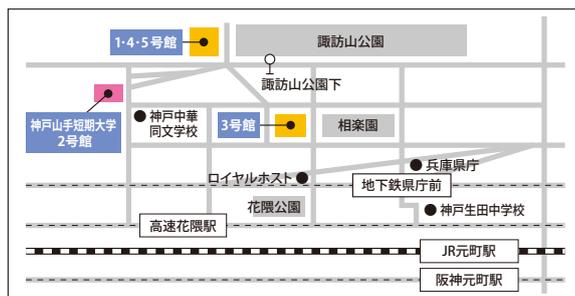
11:50～
定員 40名

※ 第二部のみ参加はできません。

- 申し込み先着30名様に第一部にて見本野菜進呈。生活学科 原ゼミ生によるパネル展示、提案レシピもございます。
- 第二部では神戸牛の部位の違いの試食やこうべ旬菜を組み合わせた簡単な実習を行い、試食していただきます。

申し込み方法 FAXまたはハガキ、あるいはURLにて、
お名前、連絡先住所、電話番号、Email、年齢を
お知らせください。
折り返し参加証をお送りいたします。

申し込み先 神戸山手大学・神戸山手短期大学 地域社会連携センター
〒650-0006 神戸市中央区諏訪山町3-1
FAX : 078-371-6166
<http://www.kobe-yamate.ac.jp/lifelong/form/>



神戸山手短期大学 2号館 神戸市中央区中山手通 7-12-1
JR元町、阪神元町、高速花隈駅より徒歩10分 / 地下鉄県庁前駅より
徒歩7分 / JR・阪急・阪神・地下鉄 三宮駅より市バスの系統で約10分
諏訪山公園下車
御車でのご来場はご遠慮願います。