

はびきの市民大学 連携講座

「南河内の大阪産(もん)あれこれ」

大阪府では、大阪で採れた農林水産物やその加工品を『大阪産(もん)』の愛称で呼び大阪の味として親しんでいただいています。南河内地区の大阪産(もん)を中心に、研究員がその歴史や食べ方、入手方法などをお話します。

1日目	10月18日(土) 15:00~16:30	「大阪産(もん)」を知られば、食卓が楽しくなる	講師：経営企画室 6次産業化コーディネーター 館 太加志
2日目	11月1日(土) 15:00~16:30	大阪のぶどう栽培物語	講師：食の安全研究部 主任研究員 磯部 武志
3日目	11月8日(土) 15:00~16:30	大阪ブランド「ウメビーフ」開発秘話	講師：環境研究部 部長 藤谷 泰裕
4日目	11月15日(土) 15:00~16:30	はびきのイチジクおもしろ学	講師：食の安全研究部 副部長 細見 彰洋
5日目	11月29日(土) 15:00~16:30	なにわの伝統野菜のルーツを探る	講師：食の安全研究部 主任研究員 山崎 基嘉
6日目	12月6日(土) 15:00~16:30	大阪産(もん)でスイーツなど新たな商品開発	講師：食の安全研究部 主任研究員 橋田 浩二

- 定員 60人(羽曳野市以外の方でも可。)
- 参加費 3,000円
- 申込方法 ※詳しくは羽曳野市民大学ホームページをご覧ください。

[インターネット]
はびきの市民大学ウェブページ
<http://www.city.habikino.lg.jp/lic/shimindaijyaku/index.html>

[往復はがき]
必要事項(下記参照)を記入して投函してください。

往信用ハガキ表面	返信用ハガキ裏面	返信用ハガキ表面	往信用ハガキ裏面
52 往信 〒583-0854 羽曳野市軽里1-1-1 LICはびきの内 はびきの市民大学	印字しますので 無記入をお願いします。	52 返信 印字しますので 無記入をお願いします。	・氏名(フリガナ) ・性別 ・年齢 ・郵便番号 ・住所 ・電話(FAX)番号 ・希望講座(複数可) ・介助が必要な方はその旨をご記入ください

- 受講までの流れ
[募集締切] 9月13日(土)必着(定員を超えた場合抽選)
[受講決定] 9月22日(月)までに受講決定通知が届かない場合は、右記あて問い合わせください。
[受講手続] 9月24日(水)~9月30日(火)
受講料(6回分)3,000円をLICはびきのまで

■会場
LICはびきの 3階 視聴覚室

会場及び問合せ先

LICはびきの(羽曳野市立生活文化情報センター)
〒583-0854 羽曳野市軽里1丁目1番1号
TEL 072-950-5503

