

「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。)

■受講料 3,000円

■申込方法

[来館] 受講料を持参して下さい。

[電話] 期間内に来館いただき、受講料をお支払い下さい。

※詳しくは羽曳野市民大学ホームページをご覧ください。

はびきの市民大学ウェブページ

<http://www.city.habikino.lg.jp/lic/shimindaigaku/index.html>

■追加募集締切

平成26年9月24日(水)~9月30日(火)

※定員になり次第締切。

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

