



そしてヘルマンさんの無念を晴らしましょう。

今夜はそのソーセージを再現してみましよう。

食べたそうです。無念のヘルマンさん。

めず、ソーセージは捨ててパンだけの日本人は、この肉の塊になじ

ニュウです。しかし、当時の日本人は、この肉の塊になじ

ホットドッグは「本場ニュウ

ヨークの野球観戦にはこれが

つきもの」と聞き知った神戸の

ドイツ人肉屋ヘルマン・ウォ

ルシユケが、この日に合わ

せて送り込んだ必勝メ

ニューです。しかし、当時

の日本人は、この肉の塊になじ

ニュウです。しかし、当時

の日本人は、この肉の塊になじ

ホットドッグを食べたことがない、という人はまず
いないでしょう。でも、日本最初のホットドッグ
がいつどこで誕生したか、ごぞんじですか？

それは昭和9（1934）年11月24日、

西宮でのことです。この日、阪神甲

子園球場では、沢村栄治や久慈次

郎を主軸とする日本選抜軍が、

ベーブ・ルースやルー・ゲーリッ

グを主軸とする大リーグ選抜軍

を迎えうったのでした。

ホットドッグ学概論

、羊腸に詰められた挽肉と文化

講座名／大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」vol.6

「ホットドッグ学概論 ～羊腸に詰められた挽肉と文化」

日時／2011年3月18日（金）18:30～21:00

18:30～ 講義「ホットドッグ学概論 ～羊腸に詰められた挽肉と文化」

19:30～ 料理実習「腸詰めソーセージ（ホットドッグ、ポトフ）」

20:15～ 試食＋質疑応答

会場／大阪ガスクッキングスクール千里（裏面に地図）

講師／小倉明彦（大阪大学大学院生命機能研究科・教授）

定員／24名（定員になり次第締め切ります）

受講料／1,500円（税込）

持ち物／エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書

主催／大阪大学21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社



おぐらあきひこ／大阪大学大学院生命機能研究科・教授。東京生まれ。1975年、東京大学理学部卒。1977～79年、ドイツ、ルール大学留学、料理に目覚める。1980～93年、三菱化学学生命科学研究所勤務、料理に挫折。1993年～現在、大阪大学教授、料理に再挑戦。本業は神経生物学、とくに記憶の細胞機構の研究。趣味はスポーツ観戦、郷土史探訪、漢詩作り、その他いろいろ。

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」とは／“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

毎月開講 お申し込みは、大阪ガスクッキングスクール千里 TEL.06-6871-8561
講座内容のお問い合わせは、大阪大学21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443

詳しくは裏面参照

大阪ガスクッキングスクールから

● お申込みに際してのお願い ●

お申し込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●お申し込み 先着順にて受付。

2月 7日 (月) より web 優先受付開始

2月 10日 (木) 11:00 より残席を電話受付

インターネット (24 時間)

<http://www.og-cookingschool.com>

電話・店頭 (9:00~17:30、月・祝・その他指定日除く)

TEL.06-6871-8561

●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。

*振込先：りそな銀行 千里中央支店 普通口座

口座番号：5716488

加入者名：大阪ガスクッキングスクール千里

●代理の方の受講も可

講習会ご欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上 30 分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。事前にご連絡をいただいた場合でも同様ですのでご注意ください。

●中止について

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ(インフォメーション)、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは 06-6871-8561 まで。
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始 2 時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申し込みの際お伺いしました個人情報は、大阪大学 21 世紀懐徳堂、大阪ガスおよびアプリーティセサモが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただく場合がございます。ご了承下さい。

●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・3月10日(木)まで → 0円

・3月11日(金)以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日 17:30 までに、大阪ガスクッキングスクール千里へ直接ご連絡ください。

電話：06-6871-8561

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

※未入金の場合は後日キャンセル料をいただきます。

●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上ご遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等をご遠慮ください。

・講習中の写真、ビデオ撮影はご遠慮ください。仕上がり後の写真撮影は可能です。

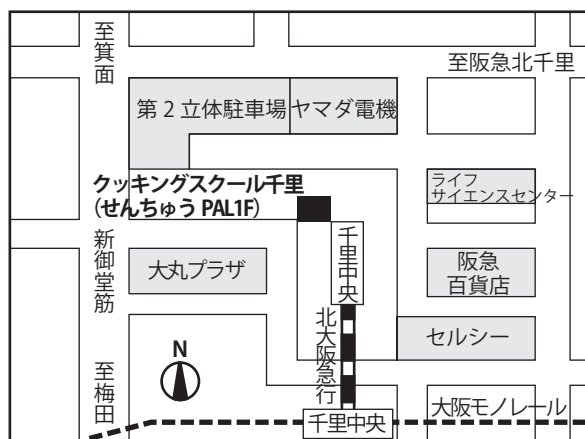
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車でお越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。



● 大阪大学 21 世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

市民と大阪大学をつなぐ情報や活動の窓口です。大阪大学が取り組む教育・研究、地域文化活動の情報を学内外に提供している他、一般公開講座や各種イベントなどを主催し、大阪大学がもつ知識や文化的資源を広く一般に還元しています。

大阪大学 21 世紀懐徳堂 検索

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>