

香草・ 香辛料学入門 ～ベトナム編



イラスト/吉村真実
(大阪大学外国語学部卒)

あなたは、香辛料やハーブ、お好きですか？

レモングラス、シナモン、アニス、クローブ、ジンジャー、ニンニク、パクチー…。アジアの料理には欠かせない香辛料やハーブは、一度ハマるとやみつきになりますよね。独特の香りや色で食欲を刺激する

これらのスパイスは、元々は解毒や殺菌、防腐剤としての効能が目的で使われていました。

今回の講座では、大人気のベトナム料理に欠かせない香辛料やハーブを中心にレクチャーします。歴史を紐解き、先人の知恵にふれ、香辛料をもっと上手に使いこなしてみませんか。



人気講座
再登場!



うちの・はな/大阪大学コミュニケーションデザイン・センター (CSCD) 特任講師。学芸員や高等学校の講師を経て現職。専門は東アジアの産科学史、とくに生命観の研究。幼いころから和菓子職人になるのが夢だったが、中学3年生の時「栄養士の資格がないと開業できない」と騙されて進学。その後食べ物アレルギーがひどくなり断念、現在に至る。趣味は料理・散歩・草花観賞。

講座名/ 大阪大学 × 大阪ガス
「アカデミックッキング」vol.34
『香草・香辛料学入門 ～ベトナム編』
日 時/ 2013年6月26日(水) 18:30～21:00

18:30～講義 ● 香辛料の実や樹皮の実物を観察します。
講義室はエスニックな香りです。

19:30～料理実習

● 「スパイスが魅力!ベトナム料理」(鶏肉のフォー、魚のクレイボット煮、茹でキャベツ魚醤和え、ケムソイ)

20:30～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/ 内野 花 (大阪大学コミュニケーションデザイン・センター特任講師)
定 員/ 24名 (申込が定員を超えた場合は抽選)
対 象/ どなたでも (15歳以上)
受講料/ 2,000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

(※2011年4月、2012年1月、2012年8月と同じ内容につき、本講座を初めて受講される方の申し込みを優先します。)

■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？

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 ●

お申込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●申込受付期間は、5月1日(水)～20日(月)

5月1日(水) 21:00よりweb受付開始

5月8日(水) 11:00より電話・店頭受付開始

※申込多数の場合は抽選の上、お申込みいただいた方全員に、5月21日(火)から順次、郵便またはメールにて当落をお知らせします。

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・その他指定日を除く)

TEL.06-6871-8561

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受け付けます。

●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

講習会で欠席の際は、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。ご了承ください。

●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。

・6月18日(火)まで → 0円

・6月19日(水)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。

・料理写真の撮影は出来上がりの写真のみとし、料理の説明中の撮影はご遠慮いただいております。

・講習風景や不特定多数のお客様の撮影はご遠慮ください。

・友人や知人を撮影されるときは、他のお客様が写らないようにご注意ください。

・講師を撮影される時は、ご本人に了解を得ていただきますようお願いいたします。

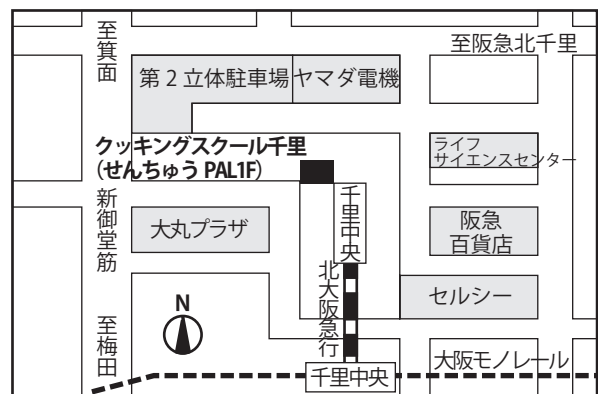
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・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/>