



おいしい ごはんの 考古学



人気講座
再登場!

日本人の主食はお米。弥生時代に大陸から伝来した水稲稲作によって、日本列島に住んだ多くの人ごはんを食べるようになりました。とはいえ、調理に使われた土器を観察してゆくと、おいしいごはんの調理法は、様々な試行錯誤を経て編み出されたものであることがわかります。実際にガス火でごはんを炊いて味わいながら、先人たちはぐくんできた食文化に思いを馳せてみませんか？

米づくりをはじめた弥生時代の土器と、豊中市待兼山遺跡（豊中キャンパス内）の発掘調査から出土した古代中世の食器の現物を、当日、手に取ってご覧いただけます。



前回の様子

なかくぼ・たつお／高校時代より考古学に興味を持ちはじめ、現在に至る。古墳時代から平安時代を対象に、土器のカケラから当時の社会や文化を研究しています。

講座名／大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」vol.44
「おいしいごはんの考古学」

日時／2014年3月26日（水）18:30～21:00

18:30～ 料理実習

19:15～ 講義

20:15～ 料理仕上げ、試食
+ 質疑応答

●土鍋炊きごはん&ほっこりお総菜
（おいしい雑穀ごはん、だしじゃこの味噌汁、海の幸のホイル焼き、さつまいもとインゲン豆の煮物、彩り野菜の甘酢漬け）

会場／大阪ガスッキングスクール千里

講師／中久保辰夫（大阪大学埋蔵文化財調査室・助教）

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11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、2月1日(土)～18日(火)

2月1日(土) 21:00よりweb受付開始

2月5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、2月20日(木)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)

<https://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。

・3月18日(火)まで → 0円

・3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。

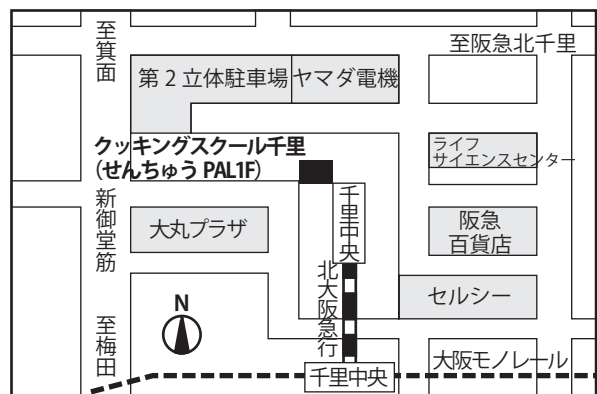
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・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。



豊中市新千里東町 1-3-141 (せんちゅう PAL 1F 北)

● 大阪大学 21世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

大阪大学 21世紀懐徳堂は、市民と大阪大学をつなぐ社会学連携や社会貢献活動の窓口です。大阪大学の高度な研究と教育の成果、文化的資源を広く社会に還元し、また、学外からの要望を受け、大学のさまざまな活動に反映させるコーディネータの役割を果たします。

大阪大学の社会学連携の情報を集約し広報するとともに、大阪大学の精神的源流のひとつである「懐徳堂」で尊重された広範な分野にわたる学び合いの精神を汲み、公開講座、サイエンスカフェ、シンポジウムなどを企画・運営し、市民のみなさんと学生、教職員が出会い、能動的に学び合う場づくりを展開しています。

大阪大学 21世紀懐徳堂 検索

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