

作って、
学んで、食べて！

土器 土器

大阪大学埋蔵文化財調査室

三度おいしいドキドキ考古学

発掘調査で必ず出土する土器は、考古学の研究にとってとても大切なものです。土器のかたちや文様、作り方などを観察して、考古学者は遺跡の年代を知り、歴史や文化、むかしの生活を復元しています。

この講義では、土器の素材である粘土をクッキーの生地に、土器づくりの工具を調理道具に、土器を焼く炉や窯をオープンにかえて、クッキーをつくりながら土器からわかることを“おいしく”学びたいと思います。



どれが本物の土器で、どれがクッキーかな？

ヒント：クッキーは6個



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の食器の現物を、当日、手に取ってご覧いただけます。

なかくぼ・たつお／三度の飯より土器が好き。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.61
「作って、学んで、食べて！三度おいしいドキドキ考古学」
日時／2016年10月23日（日）10:00～13:00

講義（40分）

料理実習（50分）

試食（20分）

「土器をテーマにドキドキッキング♪」
①これって本物？比べてみよう！土器型クッキー ②土鍋で簡単！鶏肉と野菜のトマト煮込み ③古代米のごはん

会場／大阪ガスッキングスクール千里（裏面に地図）
対象・定員／小学4～6年生とその保護者12組 ※子どもは2人まで可。
講師／中久保辰夫（大阪大学埋蔵文化財調査室 助教）
受講料／一人1,750円（税込）
持ち物／ハンドタオル、筆記用具
主催／大阪大学21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

■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？

お申し込みは、大阪ガスッキングスクール千里 <https://www.og-cookingschool.com>

講座内容のお問合せは、大阪大学 21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443 大阪ガスッキングスクール千里 TEL.06-6871-8561

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、9月15日(木)～10月19日(水)**
9月15日(木) 午前9:00よりwebにて受付開始
※先着順にて受付のため、満席の場合はキャンセル待ちでの受付となります。
※電話、店頭での申込受付はございません。

インターネット (24時間)

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

大阪ガスクッキングスクール

検索

●前納制

原則として、受講料は前納制です。入金締切日までに店頭・銀行振込・クレジット決済・コンビニ決済にてお支払いください。

*振込先：りそな銀行 大阪営業部 普通口座
口座番号：1701054

加入者名：オオサカガス(カ)

※キャンセル料発生日までにご入金があれば自動的にキャンセルになります。ご了承ください。

●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。

ただし、大人の方だけ、またはお子様だけの参加はできません。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上 **15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、豊中市に講習開始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、大阪ガスおよび大阪ガスクッキングスクールが講習会・イベントのご案内等に利用させていただきます。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。

・10月15日(土)まで → 0円

・10月16日(日)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 (9:00～17:30)

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

レッスン会員の方はマイページよりキャンセルできます。

●その他

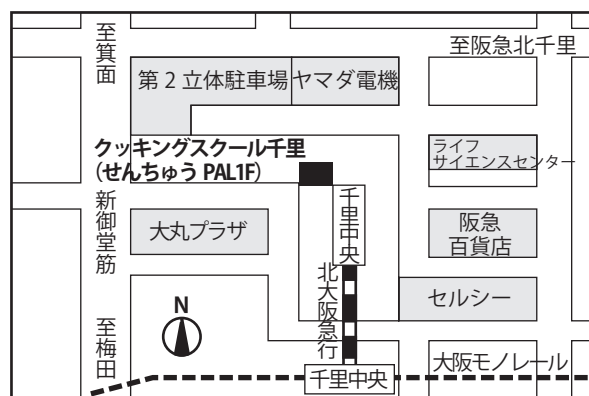
・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

●お申込み以外の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、香りの強い香水等はご遠慮ください。
- ・料理写真の撮影は出来上りの写真のみとし、料理の説明中及び実習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時は、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、市民のみならずと学生、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/>