

■香草・香料学入門 ～ベトナム編

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)

6月26日(水) 18:30～21:00

(18:30～講義、19:30～料理実習、20:30～試食+質疑応答)

講習費/2,000円 定員/24名 対象/15歳以上

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、バクチャー…。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。課題料理/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、茹でキャベツ魚醤添え、ケムソイ)

申込受付期間/5月1日(水)～20日(月)(web申込受付は5月1日(水)21:00～、電話受付は5月8日(水)11:00～)申込多数の場合は抽選の上、申込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。*2011年4月、2012年1月、2012年8月と同じ講座内容につき、本講座を初めて受講される方を優先します。



香辛料の実や樹皮の実物を観察します。



■大阪大学×大阪ガス

「アカデミッククッキング」とは/

アカデミッククッキング **検索**

“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?

申込方法/件名を「植物探検隊申し込み」として、下記1～8を明記の上、info@21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jpへ送信してください。

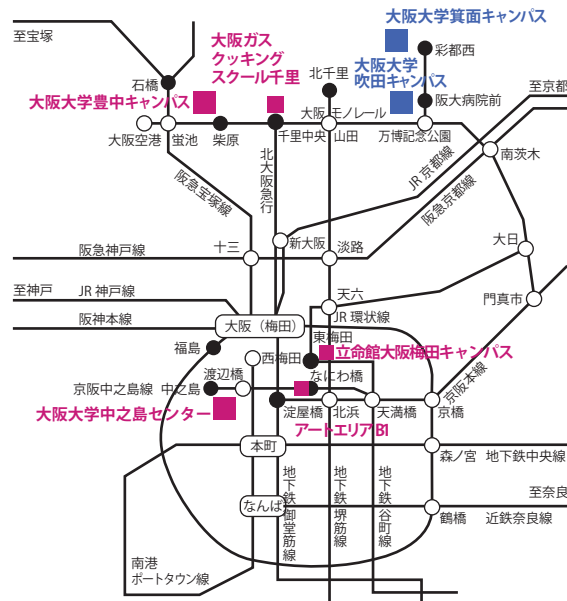
- 1.お名前
- 2.ふりがな
- 3.住所(〒番号)
- 4.電話番号
- 5.メールアドレス(メールアドレスのない方はFAX番号)
- 6.年齢
- 7.性別
- 8.参加希望日

※万一に備え、レクリエーション保険に加入します(保険料負担はありません)。その申し込みが必要ですので、住所、電話番号、年齢も必ずご記入ください。※参加者全員の1～8をお知らせください。※申込受付確認はメールで連絡させていただきます。メールアドレスをお持ちでない方にはFAXまたは電話でご連絡します。※両日とも先着順に定員になり次第、受付を終了します。定員に達したかどうかは、21世紀懐徳堂HP「第9回植物探検隊」のページでご確認ください。



※小雨決行。強雨の場合は21世紀懐徳堂スタジオで『キャンパスに咲く花』に関連したトークセッションを開催。豊中、吹田、箕面キャンパスに見られる豊富な植物をスライドで紹介し、里山の自然や植物との親しみ方などをお話します。

第9回植物探検隊 **検索**



■Handai-Asahi 中之島塾

会場/大阪大学中之島センター

大阪市北区中之島4-3-53 TEL.06-6444-2100

- 京阪中之島線 渡辺橋駅または中之島駅 徒歩約5分
- 阪神本線 福島駅 徒歩約9分
- JR東西線 新福島駅 徒歩約9分
- JR環状線 福島駅 徒歩約12分
- 地下鉄四つ橋線 肥後橋駅 徒歩約10分
- 地下鉄御堂筋線 淀屋橋駅 徒歩約16分

■大阪・京都文化講座

会場/立命館大阪梅田キャンパス

大阪市北区小松原町2-4 大阪富国生命ビル5F TEL.06-6360-4895

- 地下鉄谷町線 東梅田駅 徒歩1分
- 阪神 梅田駅 徒歩3分
- JR 大阪駅、阪急梅田駅 徒歩5分

■ラボカフェ

会場/アートエリアB1(なにわ橋駅内)

- 京阪中之島線 なにわ橋駅 地下1階コンコース
- 京阪本線 淀屋橋駅または北浜駅 徒歩約5分
- 地下鉄 淀屋橋駅または北浜駅 徒歩約5分

■大阪大学×大阪ガスアカデミッククッキング

会場/大阪ガスクッキングスクール千里

豊中市新千里東町1-3-141(せんちゅうPAL1F北) TEL.06-6871-8561

- 北大阪急行 千里中央駅 北端階段を上がる
- 大阪モノレール 千里中央駅 徒歩約3分

■植物探検隊@春の待兼山を訪ねて

会場/大阪大学21世紀懐徳堂スタジオ 待兼山周辺(大阪大学豊中キャンパス)

- 阪急宝塚線 石橋駅(急行停車) 徒歩約15分
- 大阪モノレール 柴原駅 徒歩約20分

●すべてのお問い合わせは●

大阪大学 21世紀懐徳堂

TEL.06-6850-6443

〒560-0043 大阪府豊中市待兼山町1-13 大阪大学会館1F(豊中キャンパス)

大阪大学 21世紀懐徳堂 **検索**

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

大阪大学 21世紀懐徳堂の 一般公開講座

受講生募集中!

大阪大学の先生が 話題のテーマ、最新の研究を わかりやすくレクチャーします。

Handai-Asahi 中之島塾

大阪ガスとコラボの人気講座!

料理が開く学問のとびら。 **アカデミッククッキング**

料理が開く、学問のとびら。

大阪大学×大阪ガス **アカデミッククッキング**

大阪ガスとの共同講座。知的好奇心を刺激する専門分野の講義の後、講義にちなんだ料理をつくる、従来にない切り口の公開講座。学問することの面白さを実感していただく試みです。

- 会場/大阪ガスクッキングスクール千里(千里中央駅スグ)
- 申込先/大阪ガスクッキングスクール千里 TEL.06-6871-8561(9:00～17:30 祝・その他指定日除く)または、http://www.og-cookingschool.com
- 申込期間/各講座による
- 講座内容の問合せ先/大阪大学21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443

■ホットドッグ学概論 ～羊腸に詰められた挽肉と文化

小倉明彦(大阪大学大学院生命機能研究科教授)

5月23日(木) 18:30～21:00

(18:30～講義、19:30～料理実習、20:30～試食+質疑応答)

講習費/2,000円 定員/24名 対象/15歳以上

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、ご存じですか?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



人気講座 再登場!

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。ホットドッグは「本場ニュー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・ウォルシュケが、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、この肉の塊になじまず、ソーセージは捨ててパンだけ食べたそうです。無念のヘルマンさん。今夜はそのソーセージを再現してみましょう。そしてヘルマンさんの無念を晴らしましょう。課題料理/手作り腸詰めソーセージ(ホットドッグ、ポトフ)

申込受付期間/4月1日(月)～18日(木)(web申込受付は4月1日(月)21:00～、電話受付は4月9日(火)11:00～)申込多数の場合は抽選の上、申込いただいた方全員に4月19日(金)から順次、郵便またはメールにて当落をお知らせします。*2011年3月、2012年5月と同じ講座内容につき、本講座を初めて受講される方を優先します。

受講料無料

豊中キャンパスで里山の自然観察。

植物探検隊@春の待兼山を訪ねて

大阪大学豊中キャンパスの待兼山は遊歩道以外、普段は一般には開放されておらず、里山の自然がそのままの状態に残されています。

- 会場/大阪大学21世紀懐徳堂スタジオ&待兼山(豊中キャンパス)
- 定員/各日20名(申込先着順)
- 受講料/無料、要事前申込
- 問合せ先/大阪大学21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443

■第9回植物探検隊@春の待兼山を訪ねて

栗原佐智子(大阪大学出版会)

1回目 4月20日(土) 13:30～15:30

2回目 5月11日(土) 13:30～15:30

定員/各日20名(申込先着順) 対象/中学生以上

緑を濃くする樹木、可憐に咲く小さな花々、水分を含んだ土のにおい、木々をわたる光と風。街中にありながら鬱蒼とした自然を体感できる貴重なスポットで、植物の観察会を行います。遊歩道を外れ、生い茂る草をかき分けて進むスポットもあります。大阪大学総合学術博物館待兼山修学館内も順路に含みます。後半はスタジオで身近な植物関連のレクチャーあり。集合場所/大阪大学21世紀懐徳堂スタジオ(豊中キャンパス内、大阪大学会館1階) 服装/長袖、長ズボン、帽子、歩きやすい靴

大阪大学 21世紀懐徳堂だより 【vol.12 / 2013年4～7月号】



大阪大学 21世紀 懐徳堂