

なにわの伝統野菜づくり

春・夏

①6/3(土)

お話「なにわの伝統野菜とは？」
体験＊コツマンキン・毛馬キュウリ・
玉造黒門越ウリの育成観察

in 自然体験観察園

※各回開催時間は 10:30～12:30
※雨天決行、荒天中止

②6/24(土)

お話「なにわの伝統野菜アレコレ」
体験＊毛馬キュウリ・玉造黒門越ウリの収穫

③7/22(土)

お話「なにわの伝統野菜よもやま話」
体験＊コツマンキンの収穫、
キントキンジンジンの育成観察、

食生活の洋風化が進み、地域独特の歴史や伝統を持つ野菜が店頭から消えていくなか、昔から大阪でつくられてきた伝統野菜が見直されています。自然体験観察園で大阪の地場野菜を栽培し、なにわの伝統野菜となにわの風土、地産地消について考えてみませんか？

場 所：なにわECOスクエア 1階研修スペース
地下鉄長堀鶴見緑地線「鶴見緑地」駅から徒歩約5分
講 師：①②山崎基義さん(府立環境農林水産総合研究所園芸グループ 主任研究員)
③清水康朗さん(くずはシティーファーム)
対 象：どなたでも(小学生以下は保護者同伴)
定 員：各回 30名(先着順)
※できる限り全回参加できる方
参加費：無料

※当日は軍手、タオル(雨天時：雨具、レインコート、長靴など)をご持参のうえ、汚れても良い服装でお越しください。

※個人情報講座等開催目的の範囲内で利用するとともに、適切な方法で管理します。
※講座開催時に撮影した記録写真は、市ホームページ等で公開する場合があります。

《申込み方法》

お住まいの市区町村名、参加者氏名・年齢(参加者全員分)、電話番号、メールアドレス、何をみて知ったか、を明記のうえ、下記宛先までお申込みください。なお、定員を超えた場合のみ、係からご連絡します。
※警報発令等で中止することがあります。

《申込み・問合せ先》

なにわECOスクエア「伝統野菜」係
〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2-135
なにわECOスクエア
・環境情報発信サイト「なにわエコスタイル」
お申込みフォーム
・Eメール:eco-koza@naniwa-ecostyle.net
・TEL:06-6915-5820
・FAX:06-6915-5824
くわしくは なにわエコスタイルホームページ
<http://www.naniwa-ecostyle.net>