



10月14日
(月・祝)
14:00-16:00

まなびのカフェ ×  comm cafe

食べる 学ぶ 世界の保存食

保存の工夫から非常時の活用まで

日時：2019年10月14日(月・祝) 14:00～16:00

場所：comm cafe

(箕面市小野原西5-2-36 箕面市立多文化交流センター 1F)

参加費：500円 ※ お茶、保存食試食つき

定員：40名(申込先着順)

申込み：箕面市国際交流協会(MAFGA)

TEL:072-727-6912 E-mail: info@mafga.or.jp

講師

イ・ヒョンスクさん(韓国出身)

中川 ナパラウィーさん(タイ出身)

木村 友美(大阪大学人間科学研究科未来共創センター)

世界にはさまざまな保存食があります。大切な食事を、できるだけ長く保存するために、地域の気候や文化にあわせた工夫がされてきました。標高4000mを超えるヒマラヤ高地に住む遊牧民はどんな保存食を食べているのか、フィールド栄養学研究者の木村友美が、食の保存と栄養についてお話します。また、韓国出身のイ・ヒョンスクさん、タイ出身の中川ナパラウィーさんにそれぞれの出身地域の保存食について紹介していただきます。

実際に保存食を食べながら、ワークショップも行います。「どんな保存食が身近にあるといい?」「どんな活用ができる?」みんなで学びながら、考えてみましょう。



主催：大阪大学大学院人間科学研究科 未来共創センター

共催：公益財団法人箕面市国際交流協会



大阪大学大学院人間科学研究科
附属 未来共創センター