

雑穀ぷち講座



健康・美容志向の消費者に人気がある雑穀ですが
雑穀とはどんな穀物で、どのような効用が期待できるのか。
消費者ニーズが高まりつつあるのに
市販の雑穀米の大半が輸入品。なぜ日本で生産が広がらないのか。
国産の雑穀、地元の雑穀を
消費者が求めることはできないのか。

さまざまなギモンを明らかにするため
雑穀について「知る」「味わう」「考える」の
3回連続講座を実施します。

ぷち講座 第1回 雑穀を知る-『初めまして～雑穀』

大阪市立大学大学院生活科学研究科 教授

講師： 小西洋太郎氏

内容： 古代インカの穀物「アマランス」を中心に、雑穀の定義や
歴史・機能・食べ方について
(雑穀のチョコランチなどを試食していただく予定です)

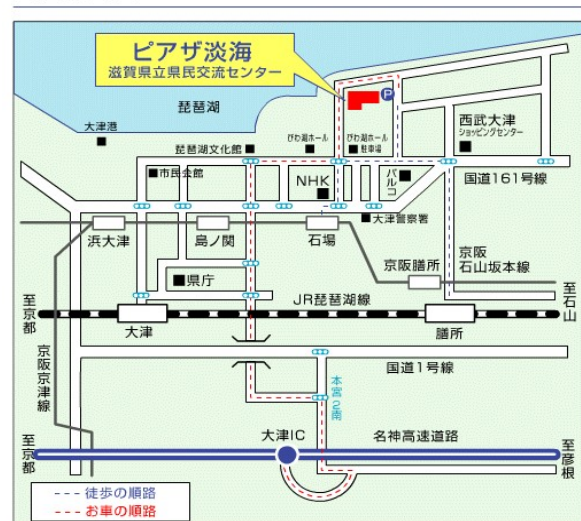
日時： 2008年11月14日(金) 14:00～16:00

参加費： 1000円(資料・試食代など) 周辺案内図

定員： 30名(先着順)
場所： ピアザ淡海2階

206会議室

- JR大津駅から京阪・近江バス
なぎさ公園線 約8分「ピアザ淡海」下車
 - JR大津駅からタクシー約5分
 - JR膳所駅から徒歩約12分
 - 京阪電車石場駅から徒歩約5分
 - 名神大津インターから約7分
- ※ 地下駐車場77台(有料)



参加申し込み： 雑穀の地産地消を考える会

世話人 クボタナオコ(消費生活アドバイザー)

携帯電話 090-9628-8706

Eメール jamei74@hera.eonet.ne.jp