



なす

神戸野菜学 08

2018.7.29 SUN 12:00-15:00

なすを 学ぶ、調理する、食べる。

なすは日本でも古来から栽培されている野菜で、全国に色も形もさまざまな在来種があります。今回の野菜学では、各地に残るなすの在来種や珍しい種類の味比べなどを通して学び、漬物づくりやなす料理の試食を通して、なすを五感でたのしみます。

① なすの基礎

広めるひと：加古憲元・加古祐樹（はっばや神戸）
栽培するひと：芝田琢也

② なすの保存食をつくる

料理するひと：下川強史（ごはんやルリカケス）

③ なすを食べる

料理するひと：下川強史（ごはんやルリカケス）

| 日 時 | 2018年7月29日(日) 12:00-15:00

| 会 場 | KIITO 1F カフェ

| 定 員 | 20名(事前申込制、抽選)

| 参加費 | 2,000円(材料費、試食込)

| 主 催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸、はっばや神戸

| 参加方法 | ウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にてお申込みください

| 申込開始 | 2018年6月26日(火) 11:00 ~

| 申込締切 | 2018年7月22日(日) 19:00

※抽選の結果は7月24日(火)にご連絡いたします。

矢口っているようで 矢口らない

野菜のはなし

KIITO CAFEの運営パートナーである「はっばや神戸」とKIITOが共に企画する「旬の野菜」をテーマに、各回、料理するひと・栽培するひと・広めるひとの3人から、野菜について学ぶ「神戸野菜学」。野菜を様々な角度から学ぶことで、よりおいしく食べるための知識を深めます。

KIITO: × はっばや神戸
野菜ごはん