

デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既存概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。2015年6月に開催する催事をご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお申しあげます。

食からはじまるライフデザイン -自然によりそう暮らし- vol.3 「タネのある暮らしを愉しむ」 開催



自然の恵みを美味しく「食べる」+「暮らしに取り入れる」ことで、より生活が豊かになることを学ぶ、「食からはじまるライフデザイン」の vol.3 を、「タネのある暮らしを愉しむ」をテーマにトーク+食事イベントとして開催します。

日頃、私たちが食べているものは「タネ」から育ち収穫していただいています。また、豆・米・胡麻などは「タネ」そのものでありタネを食べています。「タネ」があることで、食物が育ち、食べ、さらにそこから「タネ」が取れ、次の食物を育てられるということを、色とりどりのタネを実際に見比べながら学びます。最後には、タネ(=豆)を使った料理を食べ、「タネ」のある事で暮らしが愉しくなることを参加者全員で体感します。

| 日時 | 2015年6月13日(土) 11:00-14:00 | 会場 | KIITO 1F カフェ
| 参加費 | 2,500円(材料費・ランチ代込) | 定員 | 20名(事前申込み制、先着順)
| 申込み | 2015年5月29日(金) 11:00からウェブサイト (<http://kiito.jp/>)にて申込み受付開始
| 講師 | 出口晴久/オーガニッククロッシング(八百屋) | 料理 | おっこ食堂
| 企画協力 | 川浪典子 | 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

●スケジュール

- ・タネのデザインの美しさを知る
- ・タネのサイクルを知る
- ・タネを蒔く(実際に参加者1人1人が自分のタネを植え、持ち帰る)
- ・タネを食べる(ランチ)

●講師プロフィール

出口晴久(でぐちはるひさ)/オーガニッククロッシング(八百屋)

人の都合や社会の仕組みに合わせるのではなく、自然循環や野菜の命、子どもたちの未来に向き合う農家や、これからは担う若手農家の野菜を取り扱う八百屋。在来種、固定種なども多く扱う。自分たちの暮らしが誰かの暮らしや笑顔につながっていることを常に意識し、ただ野菜を販売するだけではなく、農と暮らしのつながりをつくることを大切に、さまざまな取り組みを行っている。

お問合せ：デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 11:00-19:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>

デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既成概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。2015年6月に開催する催事をご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお申しあげます。

未来のかけらラボ vol.6 トークセッション

「水俣からの新たな価値創造-甘夏ミカンから国産ネロリが生まれるまで」 開催



KIITO センター長・芹沢高志をモデレーターに、多様なゲストを招いて行うトークセッションシリーズ「未来のかけらラボ」。第6回となる今回は、熊本市水俣で甘夏ネロリの製品化に取り組む、株式会社ネローラ花香房代表の森田恵子さんがゲストです。

水俣の無農薬甘夏ミカンは、水俣病のために漁ができなくなった漁師さんたちが栽培を始めたもの。その花が、森田さんの長年の努力により、世界的に貴重な芳香油「ネロリ」の抽出・商品化に利用できるようになりました。

花付きが良く、実の10~100倍もの花が咲くことから、捨てられていた甘夏ミカンの花から新たな商品を生み出し、栽培農家に副収入をもたらしました。水俣の環境保全と地域振興を実現した背景には水俣の歴史があります。

森田さんのお話をうかがうことは、これからの環境共生型地域づくりへのヒントとなりそうです。

また、トークセッションの会場では、「甘夏ネロリ」の香りもお楽しみいただけます。

| 日時 | 2015年6月27日(土) 17:30~19:00

| 会場 | KIITO 1F カフェ | 参加費 | 500円(1ドリンク付き)

| 定員 | 50名(事前申込み制、先着順)

| 申込み | 2015年5月29日(金) 11:00からウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にて申込み受付開始

| 講師 | 森田恵子(株式会社ネローラ花香房 代表)

長年国際協力交流事業でアフリカ支援に従事。水俣病の教訓を伝えるために「甘夏ネロリ」を使ったスキンケア商品の開発・販売を開始。身体や環境に安全なネロリ製品をつくり、それにより水俣地域の環境保全と地域振興に役立てることを目的に活動している。

<http://www.nerola.jp/>

| モデレーター | 芹沢高志(デザイン・クリエイティブセンター神戸 センター長)

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

※定員がごございますので、キャンセルのないようお願いいたします。

お問合せ：デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 11:00-19:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>

デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既成概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。2015年6月に開催する催事をご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしく願い申し上げます。

神戸珈琲学 VOLUME.3 学問編

「A FILM ABOUT COFFEE」 開催



スペシャルティコーヒーの本質を追ったドキュメンタリー映画「A FILM ABOUT COFFEE」の上映とアフタートークを開催します。かつて質より量を重んじていた時代から、量から質の時代への転換を「ダイレクト・トレード」によって実現しようとするコーヒー農園の人々とコーヒーのバイヤー、バリスタに焦点を当てた映画です。コーヒーの世界で今起きている、一般的には目にすることが出来ないコーヒーの生み出される様々な現場を映像で観ます。映画の上映後には、(株)マツモトコーヒーの松本真悟氏と上野真人氏、TAOCA COFFEEの田岡英之氏の3名をお迎えし、映画の内容をよりわかりやすく解説いただくアフタートークを行います。また映画で登場する地域と同じ地域で栽培された豆を含めたコーヒー数種類を、説明のもとそれぞれ試飲します。

●スケジュール

- 1 | 「A FILM ABOUT COFFEE」の上映 | 1時間10分
- 2 | 映画のアフタートーク | 30分
- 3 | 珈琲の試飲 | 50分

| 日時 | 2015年6月28日(日)

①11:00~13:30、②15:00~17:30、③18:30~21:00

| 会場 | KIITO 1F カフェ | 参加費 | 2,000円 | 持ち物 | エプロン

| 定員 | 各回40名(事前申込み制、先着順)

| 申込み | 2015年5月29日(金) 11:00からウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にて申込み受付開始

| ゲスト | 松本 真悟(株式会社マツモトコーヒー)、田岡 英之(TAOCA COFFEE)

| モデレーター | 上野 真人(株式会社マツモトコーヒー)

| 企画協力 | 株式会社マツモトコーヒー、TAOCA COFFEE | 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

※定員がございますので、キャンセルのないようお願いいたします。 ※お1人様1回のお申し込みに限ります。

※熱湯を扱うため小さなお子様連れでのご参加はご遠慮ください。

お問合せ：デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 11:00-19:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>