

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。開催予定の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、何卒よろしくお願い申し上げます。

KIITO×はっばや神戸 知っているようで知らない、野菜の基礎を学ぶ 神戸野菜学 開催



日常的に食卓にあがる野菜ですが、名前の由来や育ち方、栄養や保存方法など、知らないことはたくさんあります。「旬の野菜」をテーマに、各回、広めるひと・栽培するひと・料理するひとの3人から、野菜について学ぶ「神戸野菜学」を、KIITO CAFEの運営パートナーである「はっばや神戸」と共に、スタートします！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。

神戸野菜学 vol.1 「たけのこ」

成長がとても早いたけのこは、食べられる期間が短く、とても貴重な食べ物として昔から食べられています。そのたけのこの成長の様子などをスライドで見ながら基礎知識を学び、最後には参加者全員でたけのこ料理を試食します。

- | | |
|---|--|
| 日時 2017年5月14日(日) 11:00~14:00 | 会場 KIITO 1F カフェ |
| 定員 15名(事前申込制、先着順) | 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 | |
| 申込み 2017年4月28日(金) 14:00からウェブサイト (http://kiito.jp/)にてお申込み受付開始 | |
| 内容・講師 | |
| ① たけのこの基礎 | 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／畑田延浩
特別ゲスト 笑福亭笑利〜たけのこ落語〜 |
| ② たけのこを保存する | 料理するひと／三宅幸江(NIU farm) |
| ③ たけのこを食べる | 料理するひと／三宅幸江(NIU farm) |

神戸野菜学 vol.2 「とまと」

夏野菜の定番であるとまとは、栄養素が多く含まれており加熱調理しても失われないため調理方法は多様です。また品種も豊富であるため、その種類によつての特徴など学びながら、最後には参加者全員でとまと料理を試食します。

- | | |
|--|---|
| 日時 2017年7月16日(日) 11:00~14:00 | 会場 Cal - farm 神戸市西区岩岡町印路56(現地集合) |
| 定員 15名(事前申込制、先着順) | 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 | |
| 申込み 2017年6月6日(火) 11:00からウェブサイト (http://kiito.jp/)にてお申込み受付開始 | |
| 内容・講師 | |
| ① とまとの基礎 | 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／大西雅彦(Cal - farm) |
| ② とまとを加工する | 料理するひと／牧野春菜(HM's Cookery) |
| ③ とまとを食べる | 料理するひと／牧野春菜(HM's Cookery) |

お問い合わせ：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/>