PRESS RELEASE



2025年11月12日

報道機関 各位

2025 年度後期 長崎大学公開講座 「長崎の伝統野菜を作ろう~種から考える栽培技術~」 第3回 伝統野菜の収穫と食べ比べを体験!

長崎大学教育開発推進機構生涯教育センターでは、教育学部・鎌田英一郎准教授による一般市民を対象とした公開講座「長崎の伝統野菜を作ろう~種から考える栽培技術~」を3回シリーズで開催しています。

第3回目の最終講座では、栽培した伝統野菜を収穫して母体を選抜した後(種採り用の個体を選ぶこと)、大根4種の食べ比べを行います。また、収穫した伝統野菜を使いミネストローネづくりにも挑戦します。色や形に特徴のある伝統野菜を使った料理は、食べるだけでなく、見た目でも楽しめる美味しさです。

地域の農業と食の理解を深める貴重な機会であり、より多くの方にも知っていただきたく、講座当日の取材にご協力いただけると幸いです。

なお、取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先まで会社名、参加人数、連絡先及び来学手段等を 11月25日(火)の12:00までにお知らせください。

【日時】令和7年11月26日(水) 10:00~14:00(予定)

- ○当日のスケジュール(時間が前後する可能性があります。)
 - 10:00~10:20 講義(教育学部本館 6階 633室)
 - 10:30~11:30 収穫、母本選抜(種取り用の個体を選ぶこと)、

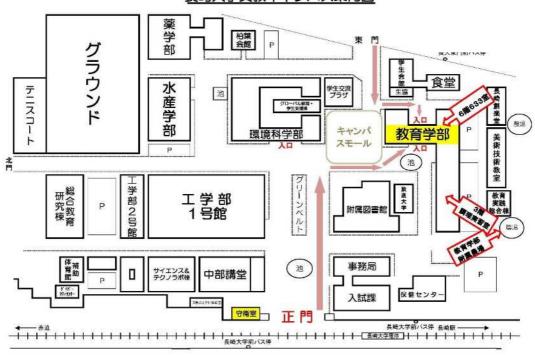
袋詰め(教育学部附属農場)

- 11:40~12:00 大根 4 種の食べ比べ (教育学部本館 6 階 633 室)
- 12:00~12:10 休憩・移動
- 12:10~12:40 調理 (教育学部本館 3 階調理実習室)
- 13:00~13:30 食事(教育学部本館 3 階調理実習室)
- 13:30~14:00 片付け、アンケート、解散
- ※ 調理実習室はスペースが限られるため、調理の取材の際は安全面、衛生面にご配慮ください。

○参考(昨年度の講座の様子)



長崎大学文教キャンパス案内図



【本リリースに関するお問い合わせ先】

長崎大学 教育開発推進機構 生涯教育センター

TEL: 095-819-2873 E-mail: nu_ec@ml.nagasaki-u.ac.jp

ホームページ: https://www.chiikiedc.nagasaki-u.ac.jp/



2025年度後期 長崎大学公開講座



長崎には唐人菜、雲仙こぶ高菜といった葉菜類、また長崎赤かぶ、諫早四月大根といった根菜類などの伝統野菜があります。 本講座ではこれらの長崎の伝統野菜を栽培するとともに、「種」に着目し、これからの栽培技術の在り方について交流します。



9月24日(水) 10:00~12:00

- 種について考えよう
- (実習)伝統野菜の種をまこう





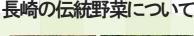
申込締切

9月 | 2日(金)



10月22日(水) 10:00~13:00

- ・根菜類、葉菜類の管理技術
- ・伝統野菜作りの現場から (種採り農家さんの話)









場所:教育学部講義室、他

(文教キャンパス)

定員: 15名 (抽選)

対象:一般





11月26日(水) 10:00~15:00(予定)

- 伝統野菜の収穫、母体選抜
- ・(まとめ)種を残そう、伝えよう
- ・伝統野菜を食べてみよう

※昼食(調理)を予定していますので、 終了時間変更の可能性があります。

伝統野菜を収穫しよう



当日は筆記用具、飲み物、軍手等を ご持参ください。また、汚れても 良い服装でご参加ください。

(講師:鎌田教育学部准教授

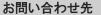












長崎大学 教育開発推進機構 生涯教育センター

TEL: 095-819-2873 E-mail: nu ec@ml.nagasaki-u.ac.jp

※フォームまたはメールのみの申込み受付となります。お電話での申込みはできません。 氏名(ふりがな)、住所、電話番号、メールアドレスをの明記をお願いします。