

2023年11月17日

報道機関 各位

2023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 伝統野菜の収穫とミネストローネづくりにチャレンジ！

一般市民を対象とした長崎大学教育学部・鎌田英一郎准教授による公開講座では、これまで2回にわたり講義や実習を交えて伝統野菜の栽培技術を学んできました。

令和5年11月29日（水）に行われる第3回目の最終講座では、栽培した伝統野菜をいよいよ収穫します。母本選抜（種採り用の個体を選ぶこと）後、大根4種の食べ比べを行うほか、収穫した長崎赤かぶや雲仙こぶ高菜を使った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は、料理に使うと美味しいだけでなく、華やかさもアップします。

取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に、メディア名、来校人数、連絡先及び来校手段等を、11月28日（火）12:00までにお知らせください。

【日時】 令和5年11月29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（教育学部実習圃場）
- 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

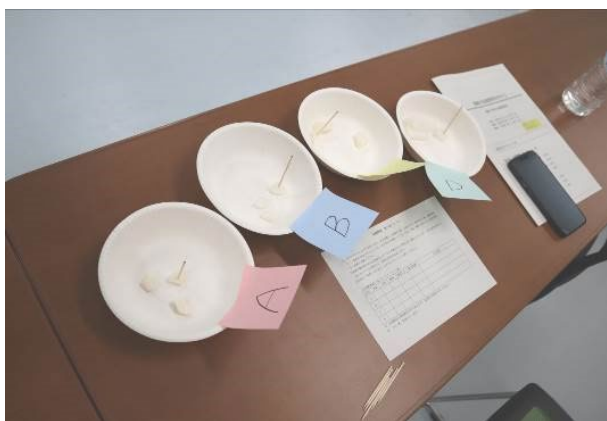
参考（過年度の講座の様子）



収穫・母本選抜



収穫した野菜



大根4種の食べ比べ



調理・食事

【本リリースに関するお問い合わせ先】

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/>



長崎の伝統野菜を作ろう ～種から考える栽培技術～

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27日(水)

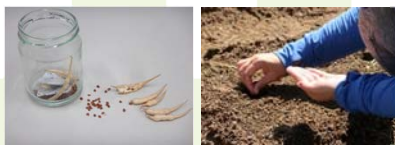
10:00～12:00

種から始める野菜作り



第1回

- ・種について考えよう
- ・(実習)伝統野菜の種をまこう



10月18日(水)

10:00～13:00

長崎の伝統野菜について



第2回

- ・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)



11月29日(水)

10:00～14:00

伝統野菜を収穫しよう



第3回

- ・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。

受講生募集中
どなたでも参加できます!

申込締切

9月22日(金)

参加費(材料費含)：一般 ¥3,000 (全3回)
高校生 無料

場所：教育学部講義室
(文教キャンパス)

定員：15名(先着)

対象：一般・高校生

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)



お申込み・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 FAX: 095-819-2185

E-mail: nu_ec@ml.nagasaki-u.ac.jp

※氏名(ふりがな)、住所、電話番号、メールアドレスを明記の上、お申し込みください。

メールでのお申込みはこちらから!

