

2024年11月22日

報道機関 各位

## 2024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本を選抜した後（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となっておりますので、当日取材いただくと幸いです。

【日時】令和6年11月27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（種採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

※ 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）

母体選抜



収穫



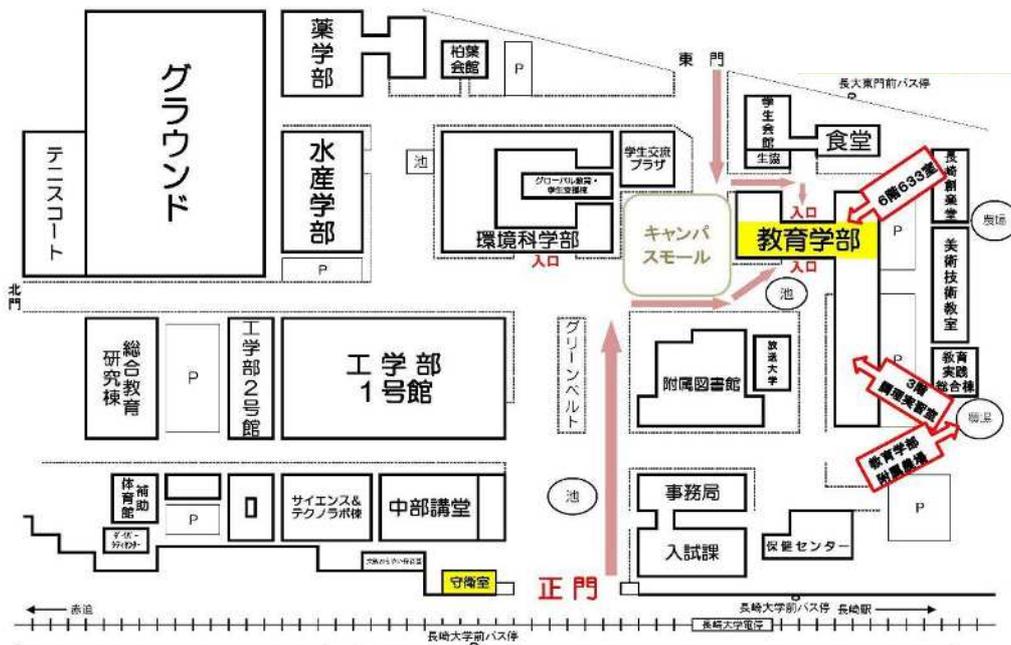
食べ比べ



調理



### 長崎大学文教キャンパス案内図



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、来学手段等を講座実施日前日の12:00までにお知らせください。

【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18日(水)  
10:00～12:00

## 種から始める野菜作り

- ・種について考えよう
- ・(実習)伝統野菜の種をまこう



10月23日(水)  
10:00～13:00

## 長崎の伝統野菜について

- ・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27日(水)  
10:00～15:00(予定)

## 伝統野菜を収穫しよう

- ・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13日(金)**

参加費(材料費含)：¥3,000(全3回)  
場所：教育学部講義室、他  
(文教キャンパス)  
定員：15名(先着)  
対象：一般

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!

