

【オンライン企画】

大阪菜発見！なにわの伝統野菜ゆかりの地を訪ねて（三島独活）

～大阪産（もん）を訪ねて食と伝統を再発見。畑と会場をオンラインでつないで中継！～

●絶滅寸前のなにわの伝統野菜「三島独活」を、大阪で唯一栽培する農家さんを訪ねます。三島独活は、江戸時代の農法を忠実に継承しながら栽培されており、生産量は限られ希少価値の高い伝統野菜です。そのため、収穫をさせていたくことはできませんが、会場と圃場をオンラインでつないで畠の様子や栽培の取り組みを紹介頂きます。また、“春の梨”といわれる三島独活の味も体験頂きます。



●身近な食と文化を再発見として、大阪の食文化に縁が深い「お出汁のとり方」についてのワークショップもお楽しみください。



[詳細]

- 1) 開催時期 3月13日（日）
- 2) 募集人数 30名（最少催行人員：10名）
- 3) 開催場所 一心寺の研修会館6階の大ホール
- 4) 行程
10:15 集合（一心寺研修会館/存主堂）
10:30 春のなにわの伝統野菜の紹介と伝統野菜の栽培について（社団職員） 約20分
圃場から中継と解説（千提寺farm様） 約30分
(休憩)
11:30 大阪食文化体験「お出汁講座」
(お出汁のとり方、飲み比べ、お出汁香り体験、昆布による出汁ちがいなど)
12:30 昼食（季節の大坂の旬の食材を使ったコース料理）
14:00 解散（一心寺研修会館）

※生産者より事前発送分の三島独活をお持ち帰り頂きます（一人1本程度）

- 5) 参加費用 お一人様 6,300円
- 6) 食事条件 昼1回
- 7) 添乗員 添乗員なし（現地係員 会場に1名）