

いる熟塾公開講座 三都(奈良・大阪・京都)の伝統野菜「葱」物語のランチと第72回正倉院展見学

奈良の結崎ねぶか葱・大阪の難波葱・京都の九条葱で免疫力UP!

伝統野菜三都物語「葱御膳」と「第72回正倉院展」を味わおう会

日時：2020年11月8日(日) 11時～15時

講師：一般社団法人健康栄養支援センター副会長・管理栄養士

「管理栄養士からの免疫力UPアドバイス」 **加藤 里奈**



ランチ会場：ホテルアジュール・奈良

奈良市油阪町1-58 TEL:0742-22-2577

●JR大和路線「奈良」駅下車 東口より徒歩約5分 ●近鉄奈良線「奈良」駅下車 7番出口より徒歩約5分

会費：6,800円 (レクチャー・伝統の野菜三都物語・葱御膳ランチ+奈良の結崎ねぶか葱のお土産+奈良国立博物館までバスで送客+第75回正倉院展チケット(2000円)込み)



本格的な冬を迎える前に、コロナに負けないよう食で免疫力をUPしましょう! 「管理栄養士からの免疫力UPアドバイス」のレクチャーを受け、奈良・大阪・京都の伝統野菜三都物語の葱御膳ランチを味わった後に、奈良国立博物館の「正倉院展」にご案内します。

今年の「正倉院展」はコロナ感染対策の為「前売日時指定券制」で、14時からゆくりご覧いただけるチケットをご用意いたしました。

先着申込25名様

【スケジュール】

10時半～11時：ホテルアジュール・奈良で受付

11時～12時：加藤里奈さんの「管理栄養士からの免疫力UPアドバイス」講座

12時～13時半：伝統野菜三都物語「葱御膳」でランチタイム(結崎ねぶか葱のお土産をお渡しいたします)

13時半～14時：奈良国立博物館へホテルアジュール・奈良からバスでお送りいたします。

14時～15時：14時からのチケットで「第72回正倉院展」に入館いただき、自由見学・自由解散。



**奈良の結崎ねぶか葱**：親世能の発祥地川西町結崎には、江戸時代にネギの産地としての記録があり、室町時代に翁の能面といっしょに天から降ってきたネギを植えたという伝説があります。柔らかくて甘みがあり煮炊きものに美味しいネギです。

**大阪の難波葱**：大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから、難波葱と呼ばれています。葉の繊維がやわらかく強いぬめりと濃厚な甘みが特徴で、株立(分げつ)が多く、美しい緑の葉が真っ直ぐ伸びます。



**京都の九条葱**：浪速(大阪)から平安建都以前の和銅四年(711年)、稻荷神社が建立されたときに京都で栽培が始まり、「続・日本後紀」には九条村(現・京都市南区九条)で「水葱」を栽培したと記録があります。葉がやわらかく、甘みがあるのが特徴。たいへん香りがよく、薬味のほか、煮物、鍋物、ぬたなどにも適しています。

協力：株式会社ワールド・ヘリテイジ

伝統野菜三都物語「葱御膳」と「第72回正倉院展」を味わおう会 参加申込書

申込み締切：11月6日(金) 大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX:06-6281-8406

お名前			
ご住所	〒	-	
TEL NO		E-mail	

- 電話：090-8381-0150 (不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)
- BXI05250@nifty.com からもお申し込みいただけます。
- お申し込みいただくと、会場の場所等を明記した参加証を郵送いたしますので会費は当日ご精算ください。
- 着席でのお食事・チケットをご用意しています。11月6日(金)からのキャンセルについては、会費全額を請求させていただきますので、ご了承ください。