



考古学 ごはんの おいしい

日本人の主食はお米。弥生時代に大陸から伝来した水稻稲作によって、日本列島に住んだ多くの人はごはんを食べようになりました。

とはいえ、調理に使われた土器を観察してゆくと、おいしいごはんの調理法は、様々な試行錯誤を経て編み出されたものであることがわかります。

実際にガス火でごはんを炊いて味わいながら、先人たちがはぐくんできた食文化に思いを馳せてみませんか？

【写真の土器】

大阪府橿原市の船橋遺跡で出土した甕形（かめがた）土器。2～3世紀のもので、炊飯に使われていました。当日、現物をご覧いただけます。

なかくぼ・たつお／高校時代より考古学に興味を持ちはじめ、現在に至る。古墳時代から平安時代を対象に、土器のカケラから当時の社会や文化を研究しています。

講座名／大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」vol.14

「おいしいごはんの考古学」

日時／2011年11月18日（金）18:30～21:00

18:30～ 講義

19:30～ 料理実習

20:15～ 試食＋質疑応答

おいしい雑穀ごはん
だしじゃこの味噌汁
海の幸のホイル焼き
さつまいもとインゲン豆の煮物
彩り野菜の甘酢漬け

会場／大阪ガスクッキングスクール千里

講師／中久保辰夫（大阪大学埋蔵文化財調査室・助教）

定員／24名（申込が定員を超えた場合は抽選）

受講料／1,500円（税込）

持ち物／エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書

主催／大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」とは／“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

大阪ガスクッキングスクールから

● お申込みに際してのお願い ●

お申し込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●お申込受付期間は、10月7日（金）～20日（木）

10月7日（金）0時よりweb受付開始

10月12日（水）11時より電話受付開始

※申込多数の場合は抽選の上、

当選者にのみ10月21日（金）にご案内を発送します。

インターネット（24時間）

<http://www.og-cookingschool.com>

電話・店頭（9:00～17:30、月・祝・その他指定日除く）

TEL.06-6871-8561

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受け付けます。

●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。

※振込先：りそな銀行 千里中央支店 普通口座

口座番号：5716488

加入者名：大阪ガスクッキングスクール千里

●代理の方の受講も可

講習会で欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上30分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。事前にご連絡をいただいた場合でも同様ですのでご注意ください。

●中止について

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ（インフォメーション）、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは06-6871-8561まで。
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申し込みの際お伺いしました個人情報は、大阪大学 21 世紀懐徳堂、大阪ガスおよびアプリーティセサモが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただく場合がございます。ご了承下さい。

●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・11月10日（木）まで → 0円

・11月11日（金）以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日17時30分までに、大阪ガスクッキングスクール千里へ直接ご連絡ください。

電話：06-6871-8561

（FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください）

※未入金の場合は後日キャンセル料をいただきます。

●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上で遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等はご遠慮ください。

・講習中の写真、ビデオ撮影はご遠慮ください。仕上がり後の写真撮影は可能です。

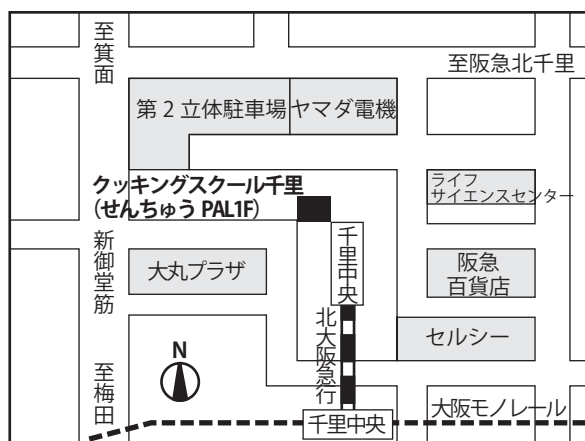
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車でお越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。



豊中市新千里東町 1-3-141（せんちゅう PAL 1F 北）

● 大阪大学 21 世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21 世紀
懐徳堂

市民と大阪大学をつなぐ情報や活動の窓口です。大阪大学が取り組む教育・研究、地域文化活動の情報を学内外に提供している他、一般公開講座や各種イベントなどを主催し、大阪大学がもつ知識や文化的資源を広く一般に還元しています。

大阪大学 21 世紀懐徳堂 検索

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>