

参加費  
無料

日時

令和 7年 1月 9日 (木)  
13:30~16:15 (13:00開場)

会場

大阪ガス ハグミュージアム  
4F キッチンスタジオ

# だしの魅力を探る

令和6年度 和食・食文化セミナー

昆布、かつお節、煮干しなど、日本の食文化には欠かせない「だし」の魅力を  
知って、もっと普段の食事にも取り入れて  
みませんか。

定員  
32名

## プログラム

### 講演Ⅰ 食育の取り組みと「和食だし体験講座」について

大阪ガスネットワーク株式会社 事業基盤部  
コミュニティ企画チーム 係長 西村 佳子氏

### 講演Ⅱ ヒトと火と和食

甲南女子大学 人間科学部  
生活環境学科  
教授 濱口 郁枝氏



濱口 郁枝教授

### 調理実習

煮干しだしの味噌汁と  
昆布とかつお節のすまし汁を作ります。  
また、出し殻で佃煮を作ります。

### 講演Ⅲ 家庭におけるおせち料理（雑煮について）

株式会社大阪ガスクッキングスクール 営業部  
フードコミュニケーションチーム アドバイザー 吾妻 直子氏

主催：農林水産省 近畿農政局  
協賛：甲南女子大学  
大阪ガスネットワーク株式会社



調理実習の協力：甲南女子大学「濱口ゼミ」3年生



農林水産省  
近畿農政局

TEAM  
EXPO  
2025

近畿農政局は、食文化の発信の取組みで、大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム/共創パートナーに登録されています。

## 定員

32名（先着順）  
定員になり次第、受付を終了します。

## 持ち物

エプロン、ハンドタオル、三角巾、マスク

## 参加対象者

「地域の和食文化ネットワーク近畿」会員及び和食や食文化に興味・関心をお持ちの方等（中学生以上）

## 申込方法

以下のURL、または二次元バーコード、お電話にてお申込みください。【申込締切】1月7日（火）  
（電話：075-414-9024（直通））  
※12月27日～1月5日までは受付を休止します。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kinki/form/wagohansemina250109.html>



## 留意事項

- お申込みをいただきました方へは、3日以内にこちらから連絡をいたしますので、連絡がない場合、問い合わせ先までご連絡ください。
- いただいた個人情報は、本件の目的以外には使用いたしません。
- 食材の準備の都合上、キャンセルの場合は、速やかに問い合わせ先までご連絡ください。
- 託児施設はありませんので、お子様の同伴はご遠慮ください。
- セミナーで発生したケガや事故による損害は、明らかに主催者の過失による場合を除き責任を負いませんので、実習中のけが、やけどに十分ご注意ください。

## 会場

**大阪ガス ハグミュージアム** 4F キッチンスタジオ  
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

### ◆電車をご利用の場合

- Osaka Metro長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 ①番出口より徒歩3分
- 阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分
- JR大阪環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り 右へ徒歩7分



### ◆バスをご利用の場合

- 野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停 下車徒歩3分
- なんば、天保山方面から「大正橋」バス停 下車徒歩5分

### 【問い合わせ先】

近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課  
担当：森、勝田、赤阪  
TEL：075-414-9024（直通）

