

令和8年度 和食・食文化セミナー



写真出典「うちの郷土料理」農林水産省、
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

学んで作って味わう お雑煮の世界

身近な伝統料理「雑煮」と、その主役である「餅」にスポットを当て、
講演や調理・試食体験を通して和食文化に親しんでいただくセミナーです。
楽しく学んで、作って、味わって、和食の魅力を体験しましょう！

日時

2026年

11月3日

火・祝

14:00-16:00 (受付13:30～)

場所：甲南女子大学（兵庫県神戸市東灘区）

参加費無料

先着 12組／24名

定員：12組/24名

対象者：親子・友人・夫婦など

※ 未成年の方は、保護者同伴で、小学5年生以上からご参加いただけます

プログラム

【①講演】

「お雑煮のひみつ発見！地域で受け継がれる食文化」

講師：甲南女子大学 社会学部

総合社会学科 生活環境学専攻 教授 濱口 郁枝 氏

【②講演】

「お餅の魅力を知ろう！」

講師：農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部

外食・食文化課 和食保護調査係長 松本 純子 氏

【③調理実習】

「白みそ雑煮とすまし雑煮を作ろう！」

実演：教授 濱口 郁枝 氏 ☆「濱口ゼミ」3年生がサポートします!!

【④試食・質疑応答】



甲南女子大学
濱口 郁枝 氏



農林水産省
松本 純子 氏



甲南女子大学 濱口ゼミ 3年生

共催：農林水産省近畿農政局 甲南女子大学

農林水産省近畿農政局と甲南女子大学は、相互の人的・知的資源の交流を目的に包括的連携協力に関する協定を締結しています。

農林水産省
近畿農政局



甲南女子大学

持ち物

エプロン・ハンドタオル・三角巾・マスク

※お子様が参加の場合は子ども用スリッパ（または上靴）

申込方法

お申し込みは、右の2次元バーコードからお申込みください。

※ 定員に達し次第、申込受付を終了いたします。

【申込締切】2026年10月22日（木）



留意事項

- ・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、小さな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。
- ・当日は、広報活動の一環として写真および動画の撮影を行います。
撮影した映像・画像は、近畿農政局及び甲南女子大学のホームページや広報資料等に
掲載させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

会場

甲南女子大学 7号館 3階 731教室

（兵庫県神戸市東灘区森北町6丁目2-23）

【甲南女子大学スクールバスのご案内】※無料／申込不要

☆ 本山ルート（JR摂津本山駅／阪急岡本駅最寄り：乗車時間 7分程度）

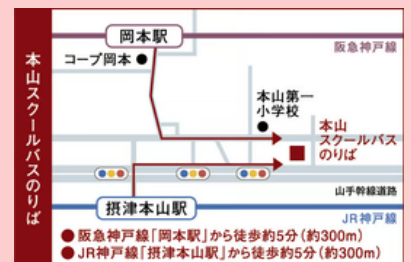
[バスのりば]

阪急「岡本駅」から南へ進み、山手幹線沿いを東へ徒歩約5分。

JR「摂津本山駅」から北へ進み、山手幹線沿いを東へ徒歩約5分。

[バスダイヤ]

本山発：13時10分・40分 / 大学発：16時30分・50分



☆ 阪神芦屋ルート（阪神芦屋駅最寄り：乗車時間 15分程度）

[バスのりば]

阪神本線「芦屋駅」から北へ進み、芦屋川の東側沿いを北へ約3分。

（バス停や目印などはありません）

[バスダイヤ]

芦屋発：13時20分 / 大学発：16時35分



【留意事項】

※ 発車時間に間に合うよう、余裕を持ってお越しください。

※ 大学内には駐車場・駐輪場はありません。



甲南女子大学
公式ホームページ／
最寄駅からの
アクセス・スクールバス

【お問合せ先】 近畿農政局 経営・事業支援部 食品企業課 「和食・食文化セミナー」担当

TEL：075-414-9024（直通）