

なにわの

=なにわの伝統野菜連続講座=

でんとうやさいを そだてよう!

なにわの伝統野菜を知り、野菜づくり体験を通して、さまざまな生物や自然環境が私たちの暮らしに関わっていることを学びましょう。

「おおさかもん」認定の伝統野菜18種類のうち、15種類を育てます。

※「大阪産(もん)」とは、大阪の農林水産物と、それらを原材料にした加工品のことです。



けまきゅうり
毛馬胡瓜

こつまんきん
勝間南瓜

たまつくろもんしゅうり
玉造黒門越瓜

第1回 **なにわの伝統野菜って何?**
地産地消の重要性や土と植物、生き物のつながりを学ぼう

7月12日(日) 13:30-15:30

第2回 **春蒔き野菜の収穫と
金時人参の種まき**
収穫体験を通して日常の食を考えよう

7月26日(日) 13:30-15:30

第3回 **いのちの循環を学ぼう!**
家庭の生ごみの中にもいる微生物の役割や循環を学び堆肥を作ろう

8月9日(日) 13:30-15:30

第4回 **土壌改良をしよう!**
第3回で混ぜ込んだ土壌の変化を体験し秋植えの準備をしよう

8月23日(日) 13:30-15:30

第5回 **秋蒔き野菜を植えよう①**
天王寺蕪、田辺大根などの野菜の種まきと緑肥作りを体験しよう

9月27日(日) 13:30-15:30

第6回 **秋蒔き野菜を植えよう②**
第5回の間引き、泉州黄玉葱の植付けと稲わら、もみ殻の効果を学ぼう

11月15日(日) 13:30-15:30

第7回 **秋蒔き野菜の収穫と
伝統野菜の話(まとめ)**
100年続いている伝統野菜を通して日常生活の消費を学ぼう

1月17日(日) 13:30-15:30

主催:大阪市環境局
企画運営:環境事業協会・ネイチャーおおさか共同企業体
大阪市エコボランティア

1. 栽培する伝統野菜の種類

①春蒔き

- ・鳥飼茄子
- ・服部越瓜
- ・勝間南瓜
- ・高山牛蒡

②秋蒔き

- ・天王寺蕪
- ・金時人参
- ・難波葱
- ・高山真菜
- ・大阪しろな

・毛馬胡瓜

・玉造黒門越瓜

・難波葱

・田辺大根

・泉州黄玉葱

・碓井豌豆

・守口大根



はっとりしろな
服部白瓜



とりかいなす
鳥飼茄子

2. 場所 なにわECOスクエア1階研修スペース
及び自然体験観察園

3. 講師 小川 咲恵（大阪市エコボランティア）

4. 対象 どなたでも（小学生以下は保護者同伴）

5. 定員 15名（応募者多数の時は、抽選）

6. 締切 令和2年7月7日（火）

7. 申込方法 なにわエコスタイルホームページ内申込みフォーム、
電話、FAX、メール、来館

【伝えていただきたいこと】

①参加者氏名（年齢）

②お住まいの市区町村

③連絡先電話番号とメールアドレス



開催の有無につきましては、新型コロナウイルス感染症防止のため講座が中止となる場合があります。
なにわエコスタイル(HP)に掲載しますのでご確認ください。

Osaka Metro
鶴見緑地駅下車徒歩5分



<申込み・問い合わせ先>

■なにわECOスクエア

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2-135

TEL:06-6915-5820 Fax:06-6915-5824

E-mail: eco-sq@naniwa-ecostyle.net

■なにわエコスタイルホームページ

URL: <https://www.naniwa-ecostyle.net/>

（受付時間・9時～17時 月曜日は休館）



個人情報、講座等開催目的の範囲内で利用するとともに、適切な方法で管理します。
講座開催時に撮影した写真や動画は、市ホームページ等で公開する場合があります。