

(注意事項とお願い)

・新型コロナウイルス感染症の影響により、中止または内容が変更となる場合があります。・「マスクの着用」及び受付にて「体温測定」「手指消毒」等のご協力をお願い致します。

大阪の食から環境を学ぼう

# 大人のための 新★食育講座

参加無料  
先着10名

私たちが生きていく上で欠かせない「食」。

大阪の都市農業、漁業は生物多様性の保全や安らぎを与える空間など、多面的な機能を果たしています。

一方で食品ロス削減や地産地消など、私たち消費者が知っておきたい「食」の課題があります。

大阪の「食」をテーマに様々な切り口で環境について学びましょう。

## 1/28 (木) lesson [1]

13:15~14:30  
場所\*なにわECOスクエア

ちりめん、いかなご、うなぎにしじみ  
大阪の漁業はこんなにすごい!

講師\*畑中 啓吾  
(大阪市漁業協同組合)

## lesson [3] 2/3 (水)

13:30~15:30  
場所\*西野農園(大阪市東住吉区)

自然環境を活かした大阪農産物  
おいしさのひみつと歴史

講師\*西野 孝仁  
(西野農園・大阪府知事認証「農の匠」)

## 1/28 (木) lesson [2]

14:45~16:00  
場所\*なにわECOスクエア

もったいないをありがとうに。  
食品ロス問題と子ども食堂

講師\*松岡 賢司  
(生活協同組合おおさかパルコープ 理事)

## lesson [4] 2/15 (月)

13:30~15:30  
場所\*鶴見区民センター

材料費¥500  
フードマイレージで温暖化にストップ!  
地産地消でキムチづくり体験

講師\*徳山 吉令  
(大阪市エコボランティア)

※[1]と[2]の座学はセットでお申し込みください。※4回連続での受講をおすすめします。

※[3]は、農園(大阪市東住吉区)を見学します。参加者には詳しい集合場所をお知らせします。

お申込み・問い合わせ

TEL:06-6121-6407

(一財)環境事業協会「新食育講座係」 月~金 9時~17時30分

個人情報は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記録写真は、講座開催時に取材が入る場合があるほか、  
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。

講座の詳細は  
WEBで▶▶▶



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

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