

「食の豊かさとは何か」 ～身近な伝統食材「雑穀」から学ぶ～

本セミナーでは、「雑穀」を入り口に日本の伝統食材が持つ力を見直します。栄養価の高さや自然との調和を大切に知る知恵に触れながら、現代の私たちの食卓に生かせるヒントを探ります。豊かな食文化を未来へとつなぐために、身近な雑穀の魅力を一緒に学びませんか。



2025
10.31 | Fri |
13:30～16:00 (予定)
(13:00～ 開場及びオンライン入室可)

※終了後、会場にて名刺交換等交流時間あり(自由解散・30 分程度)。

対面 & オンライン開催

対面
定員 **50** 名
オンライン
300 名
参加
無料

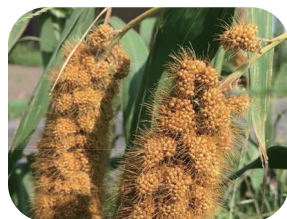
【対面会場】 新潟食料農業大学 新潟キャンパス
(新潟市北区島見町 940)

セミナープログラム

第1部 【講演】

『自給自足。台所から農地をデザイン
する暮らし!』

講師／おおしま農縁 大島 勉 氏



第2部 【研究発表】

『地域で学ぶ・農家と学ぶ
おおしま農縁での卒業研究の紹介』

講師／新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科
アグリコース 講師 伊藤 崇浩

※プログラム内容は、都合により事前の連絡なく変更になることがあります。
予めご了承ください。

第3部 【パネルディスカッション】

『雑穀の魅力と可能性について』

登壇者／おおしま農縁

おおしま農縁

新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科
アグリコース 講師

アグリコース 助教

ファシリテーター／アグリコース コース長／教授

【ゲストスピーカー プロフィール】

おおしま農縁 大島 勉 氏

はっぴいクッキング主宰 大島 五月 氏

おおしま農縁では、雑穀と野菜を栽培しています。自分の住む流域にあるたくさんの命が連動して循環するという自然の姿をよく見て、それに倣った暮らしを日々家族と周囲の仲間たちと一緒に楽しんでいます。

妻の五月は、つづつ料理コーチとして「つづつ料理教室はっぴいクッキング」を運営。畑と台所、二人三脚で育ててきました。会場では、雑穀スイーツを召し上がっていただきながら、パネルディスカッションを聴講いただけます。是非会場まで足をお運びください。



大島 勉 氏

大島 五月 氏

伊藤 崇浩

上向井 美佐

比良松 道一



お申込み方法

申込みフォームからお申込みください。
(下記 URL または右記 QR コードより)

お申込みフォーム URL

<https://forms.gle/gpXzSvfPVj1eLCgL9>



申込み
締切

2025
10.24 | Fri |

※定員になり次第、締め切りとなります。



新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University

お問合せ先

新潟食料農業大学 社会連携推進室 (担当: 渡部)
E-Mail / renkei@nafu.ac.jp TEL / 025-212-3301