＜ご参考（講座チラシ）＞

大阪大学 × 大阪ガス
アカデミクッキング

作って、学んで、食べて！
三度おいしいドキドキ考古学

土器 土器

大阪大学埋蔵文化財調査室

発掘調査で必ず出土する土器は、考古学の研究にとってとても大切なものです。土器のかたちや文様、作り方などを観察して、考古学者は遺跡の年代を知り、歴史や文化、むかしの生活を復元しています。

この講義では、土器の素材である粘土をクッキーの生地に、土器づくりの工具を調理道具に、土器を焼く炉や窯をオーブンにかえて、クッキーをつくりながら土器からわかることを“おいしく”学びたいと思います。

米づくりをはじめた弥生時代の土器と、豊中市待兼山遺跡（豊中キャンパス内）の発掘調査から出土した古代の食器の現物を、当日、手に取ってご覧いただけます。

なかくぼ・たつお／三度の飯より土器が好き。高校時代より考古学に興味を持ちはじめ、現在に至る。古墳時代から平安時代を対象に、土器のカケラから当時の社会や文化を研究しています。

講座名／ 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミクッキング」vol.61
「作って、学んで、食べて！ 三度おいしいドキドキ考古学」
日　時／ 2016 年 10 月 23 日（日）10:00〜13:00

講　義（40分）
料理実習（50分）
試　食（20分）
「土器をテーマにドキドキクッキング♪」
①これって本物？比べてみよう！土器型クッキー　②土鍋で簡単！鶏肉と野菜のトマト煮込み　③古代米のごはん

会　場／ 大阪ガスクッキングスクール千里（裏面に地図）
対象・定員／ 小学 4〜6 年生とその保護者 12 組　※子どもは 2 人まで可。
講　師／ 中久保 辰夫（大阪大学埋蔵文化財調査室 助教）
受講料／ 一人 1,750 円（税込）
持ち物／ ハンドタオル、筆記用具
主　催／ 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミクッキング」とは／“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

お申し込みは、大阪ガスクッキングスクール千里 https://www.og-cookingschool.com
講座内容のお問合せは、大阪大学 21 世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443　大阪ガスクッキングスクール千里 TEL.06-6871-8561