



まちなか大学院 | まちなか大学修了生のための ステップアップ課程！

長岡産野菜研究コース

＼きになるがここにある／



魅力再発見！ 地域の野菜を考える



長岡の気候、風土と農や食に携わる人たちが育んできた長岡産野菜。そんな地域の宝である長岡産野菜の魅力をさらに広めましょう。

季節に応じた旬の野菜を素材に、マーケティングや新しい食べ方、PR 方法などの視点から、長岡産野菜の新たな可能性を探ります。

日時	10/22(土)	10/29(土)	11/5(土)	11/13(日)	11/20(日)	12/4(日)	12/17(土)
日	10/22(土)	10/29(土)	11/5(土)	11/13(日)	11/20(日)	12/4(日)	12/17(土)
時間	13:30-16:15	13:30-16:45	10:00-16:00	10:00-11:30	10:00-11:30	10:00-11:30	13:30-15:30
コマ	1 2	3 4	5 6	7	8	9	10

応募資格

以下のいずれかに該当する人。

- ①まちなか大学 長岡野菜関連講座 修了生 [修了年度は問いません]
- ②まちなか大学院 長岡野菜研究コース 修了生 [平成26年度]
- ③野菜や農業に興味があり、かつ学長が認める者

会場

まちなかキャンパス長岡 302会議室 ほか

申込

平成28年10月11日(火)必着で、別紙申込用紙を事務局へ持参または郵送等で提出してください(応募者多数の場合は、抽選により決定します)。受講の可否については平成28年10月14日(金)頃、結果を発送します。

定員

10名

受講料

5,000円(10コマで)



カリキュラム

平成 28 年度 まちなか大学院 長岡産野菜研究コース
「魅力再発見！地域の野菜を考える」

日にち、会場

回・テーマ・内容

🕒 時間・👤 講師

10/22 ㊦

302会議室

1

おさらい、長岡産野菜

講義

16品目を数える「長岡産野菜」を始め、長岡では多くの野菜が栽培され、出荷されています。どんな野菜が採れ、どんな特徴なのか…改めて学んでみましょう。

🕒 13:30～14:30

👤 長岡産野菜ブランド協会
会長 鈴木圭介

2

野菜が届くまで

講義

収穫された野菜が、生産者から私たちの食卓に届くまでにはどのような過程を経ているのでしょうか。流通の歴史を振り返りながら、市場や直売所など、野菜の流通の“今”を考えます。

🕒 14:45～16:15

👤 長岡産野菜ブランド協会
会長 鈴木圭介

10/29 ㊦

302会議室

3

普及の取り組みを知る

講義

近年、市内外で長岡産野菜の知名度が上がってきています。長岡造形大学との「長岡産野菜 BOOK」の取り組みを一つの例に、地域の野菜を知ってもらうための広報や普及活動を紹介します。

🕒 13:30～15:00

👤 長岡造形大学
助教 金峯洙
長岡市 農水産政策課

4

高付加価値化の取り組み

講義

加工や特別栽培、ブランド化など、野菜の高付加価値化が注目されています。そのうちの一つ・加工について、実際に農家と連携して加工・販売に取り組む事業者から話をうかがいます。

🕒 15:15～16:45

👤 丸七食品株式会社
代表取締役 樋口勝博

11/ 5 ㊦

5 市内圃場

6 悠久山栄養調理専門学校

5

体験！野菜収穫 [里芋編]

収穫体験

里芋の畑へ行き、実際に収穫を体験します。どのように栽培されているのか、栽培にはどのような苦労があるのか、収穫・出荷の注意点など、生産者の声を聞いてみましょう。

🕒 10:00～11:30

👤 野菜生産者
持物 長ぐつ、軍手、タオル ほか

<< 地域の野菜をふんだんに使ったレストランで昼食 >>

6

調理方法によって変わる味の違いを探る

調理実習

同じ野菜でも調理方法によって違ったおいしさがあります。切り方で変わる食感や焼く・揚げる・蒸すなど、素材にあった調理方法を探ります。[対象野菜：里芋、おもいのほか]

🕒 13:30～16:00

👤 悠久山栄養調理専門学校
持物 エプロン、三角巾、手ふきタオル

11/13 ㊦

11/20 ㊦

12/ 4 ㊦

502会議室、
創作交流室 ほか

7

長岡産野菜 普及の取り組みを考える

個別研究

これまでに学んだことを活かし、長岡産野菜がより発展するための提案を考えます。販売ルートの開拓や PR 方法、新メニューの開発など、関心のある分野を選び、テーマを持って調査・研究を進めます。気分はもう大学のゼミ生！

▶コース 販路開拓コース
広報・PR コース
新メニュー開発コース

🕒 各 10:00～11:30

👤 [販路開拓コース]
長岡大学
教授 小松俊樹
[広報・PR コース]
長岡造形大学
教授 長瀬公彦
[新メニュー開発コース]
悠久山栄養調理専門学校

12/17 ㊦

交流広場

10

成果発表

発表

個別研究の成果を発表します。

🕒 13:30～15:30

👤 講師一同

※ 講座内容は予告なく変更することがあります。