

スパイス研究家とめぐる 世界のカレー旅



「スパイシー！」と聞いて皆さんは何を連想されるでしょうか。汗をかき口から火を噴く辛いモノを思い出されるかもしれません。しかし「辛み」はスパイスの単なる一つの要素であり、スパイスの中には、バニラのような芳醇な香りや、キャラメルのように甘美な味わいを持つものもあります。また、生薬と共通するスパイスも多く、最近では医療をはじめとする様々な分野からも注目を集めつつあります。

講座では、そんな魅力の尽きないスパイスの数々を、実際に手に触れ、香りを楽しみ、味わっていただこうと思います。はじめての方にもわかりやすいスパイス解説やレシピの紹介、調理講習など盛りだくさんな企画をご用意して、皆さんのお越しをお待ちしています。

いずい・しゅうすけ／大阪大学歯学部附属病院医員。歯学博士でありスパイス研究家。南インド料理とブラジル音楽をこよなく愛する大阪人。幼少期に大阪・東梅田にある『ピッコロ』のカレーを食べたことで衝撃を受け、以来 1000 軒以上のカレーを食べ歩く。大阪大学歯学部卒業後は同大学院にて「ターメリックの歯周病予防素材への応用」をテーマとして研究に取り組む。

講座名／ 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」vol.63
「スパイス研究家とめぐる世界のカレー旅」

日時／ 2017年11月24日（金）18:30～21:00（終了予定）

18:30～ 講 義

19:30～ 料理実習

20:30～ 試食＋質疑応答

「世界のスパイス見聞録～インド編～」
北インドの家庭風キーマカレー、乾物のビリヤニ、
特製タンドリーチキン、ゴールドンミルク

会場／ 大阪ガスクッキングスクール千里（裏面に地図）

講師／ 泉井秀介（大阪大学歯学部附属病院・医員）

定員、対象／ 24名（抽選）、どなたでも（15歳以上）

受講料／ 2,500円（税込）

持ち物／ ハンドタオル、筆記用具 ※エプロンは貸し出しします。

主催／ 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

協賛／ ハウス食品株式会社



■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」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した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

詳しくは
裏面参照

大阪ガスクッキングスクールから

● お申込みに際してのお願い ●

お申込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●申込受付（WEBのみで受け付けます）

2017年10月1日（日）21:00よりweb受付開始

2017年10月24日（火）23:59申込締切

<https://www.og-cookingschool.com>

大阪ガスクッキングスクール千里 検索

※電話・店頭での申込受付はございません。

※抽選の上、当選の方にのみ、10月25日（水）にメール送信します。

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受け付けます。

●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。クレジット・コンビニ決済も可。

*振込先：りそな銀行 大阪営業部 普通口座

口座番号：1701054

加入者名：オオサカガス（カ）

※キャンセル料発生日までにご入金がなければ自動的にキャンセルになります。ご了承ください。

●代理の方の受講も可

講習会でご欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上 15分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。 事前にご連絡をいただいた場合でも同様です。ご注意ください。

●中止について

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ（インフォメーション）、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは06-6871-8561まで。
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申込みの際お伺いしました個人情報は、大阪ガスおよび大阪ガスクッキングスクールが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただく場合がございます。ご了承ください。

●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・11月16日（木）まで → 0円

・11月17日（金）以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日17:30までに、大阪ガスクッキングスクール千里へ直接ご連絡ください。レッスン会員の方はマイページよりキャンセルできます。

電話：06-6871-8561

（FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください）

●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上ご遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等はご遠慮ください。

・料理写真の撮影は出来上がりの写真のみとし、料理の説明中の撮影はご遠慮いただいております。

・講習風景や不特定多数のお客様の撮影はご遠慮ください。

・友人や知人を撮影される時は、他のお客様が写らないようにご注意ください。

・講師を撮影される時は、ご本人に了解を得ていただきますようお願いいたします。

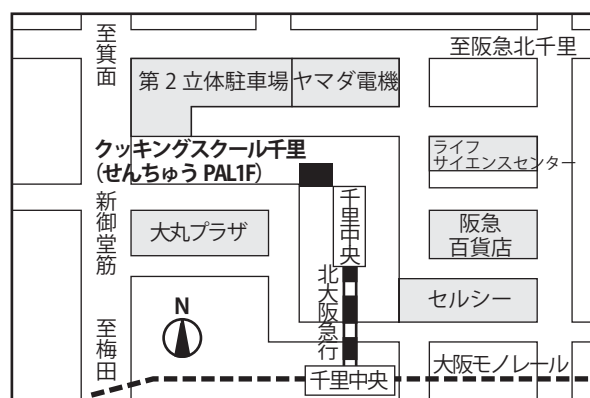
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車で越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。



豊中市新千里東町 1-3-141（せんちゅう PAL 1F 北）

● 大阪大学 21世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

大阪大学 21世紀懐徳堂は、市民と大阪大学をつなぐ学術連携や社会貢献活動の窓口です。大阪大学の高度な研究と教育の成果、文化的資源を広く社会に還元し、また、学外からの要望を受け、大学のさまざまな活動に反映させるコーディネータの役割を果たします。

大阪大学の学術連携の情報を集約し広報するとともに、大阪大学の精神的源流である「懐徳堂」で尊重された広範な分野にわたる学び合いの精神を汲み、公開講座、サイエンスカフェ、シンポジウムなどを企画・運営し、市民のみなさんと学生、教職員が出会い、能動的に学び合う場づくりを展開しています。

大阪大学 21世紀懐徳堂 検索

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>