

教室	【1・2回目】世田谷代田キャンパス+【3・4・5回目】「食と農」の博物館2階セミナールーム
講座名	キヌアまるごと体験講座
講座内容	2013年のFAO国際キヌア年をきっかけに、南米アンデスを原産とする雑穀キヌアが世界的なブームとなり、日本でもスーパーフードとして知られるようになってきました。それに歩調を合わせて「キヌアまるごと体験講座」はキヌアを総合的に学べる講座として人気を博してきましたが、この度は装いを新たに再出発。座学と調理デモンストレーション(簡単な実習を含む)の内容もさらに充実させ、皆様をキヌアの世界に誘います。
持ち物/ その他	

#### 講師詳細

豊原 秀和	開講日	5/25、6/8、6/29、8/24、9/14
東京農業大学名誉教授	時間	1回目 16:00～18:30/2回目 10:00～12:00/3・4・5回目 10:30～13:30
日高 憲三	受講料	¥18,000
元非常勤講師 日本キヌア協会事務局長	定員:	28 最少催行人数: 15
	申込開始日	4/16
	受付締切日	5/6

#### 講座詳細

- 1回目 作物資源としてのキヌアの将来性、多様性についての講義と国内外のキヌア最新事情、現地調査の報告
- 2回目 キヌアを使ったパン、お菓子作りの解説と試食と育苗ポットで種まき、栽培のポイント解説
- 3回目 “キヌアをまるごと食べてみよう”をテーマに粒と葉っぱを使った健康レシピをご紹介。料理のデモンストレーション(簡単な実習を含む)と試食
- 4回目 キヌアを主役に様々な雑穀たちとのハーモニーが魅力のとおきレシピをご紹介。料理のデモンストレーション(簡単な実習を含む)と試食
- 5回目 キヌアを使った本格ペルー料理のレシピをご紹介。料理のデモンストレーション(簡単な実習を含む)と試食

