

V e g e アドバイザー養成講座カリキュラム

【開講日時】(全5回)

2015年7月10日(金)～8月7日(金)、毎週金曜日13時30分から15時

【講座カリキュラム】

開講日	内容	講師等
第1回 7月10日	・オリエンテーション ・野菜についての基礎知識 ①野菜の特性と分類 指定野菜14品目について 野菜と旬 選び方と保存法 ・テーマ野菜：トマト1 トマトについて 食べ比べ/MyVege カルテ作成	吉野利奈 (シニア野菜ソムリエ)
第2回 7月17日	・野菜についての基礎知識 ②植物としての野菜 野菜の栽培環境について 野菜の成長と栄養素・食味成分 農薬について考える ・テーマ野菜：トマト2 食べ比べ/MyVege カルテ作成	日暮俊一(予定) (イタリアン野菜生産者) 早崎知子(予定) (東葛飾農業事務所普及員)
第3回 7月24日	・野菜についての基礎知識 ③食品としての野菜 有機野菜はおいしいのか? 野菜の栽培法と表示(有機農産物・特別栽培農産物等) 食品表示制度と野菜(JAS法、食品衛生法、健康増進法等) - 野菜の栄養・機能性表示について ・テーマ野菜：ピーマン 食べ比べ/MyVege カルテ作成	吉野利奈 (シニア野菜ソムリエ)
第4回 7月31日	- 野菜についての基礎知識 ④野菜の流通 新鮮な野菜を届ける工夫(流通技術について) ・テーマ野菜：葉物野菜 食べ比べ/MyVege カルテ作成	吉野利奈 (シニア野菜ソムリエ) 長谷川大介 (株式会社丸長青果)
第5回 8月7日	・野菜についての基礎知識 ⑤野菜をおいしく健康的に楽しむためには?) ・野菜の特性を生かしたレシピ作成のポイント	吉野利奈 (シニア野菜ソムリエ)