

お知らせ

10月「食育の日」の取組を実施しました！

熊本県立大学「食育の日」を実施しました ～ 阿蘇さんち（産地）あか牛の贅沢ランチ ～

熊本県立大学では、本学で策定した「[くまもとさんち（産地）の食育ビジョン](#)」に基づき、学生食堂において「食育の日」の取組を行っており、今年度は10月19日(水)に実施しました。

今回は、『阿蘇さんち（産地）あか牛の贅沢ランチ』をテーマに、阿蘇草原再生募金を活用した助成事業の取組と、内閣府が主催する「平成23年度食育推進ボランティア表彰」の受賞を紹介し、阿蘇あか牛肉を贅沢に取り入れたオリジナルメニュー「うまみ牛〜とビーフシチューセット」を、限定150食提供しました。

メニューは食健康科学科渡邊研究室の学生が、阿蘇草原で育ったあか牛の“命をいただく”感謝の思いを込めて考案しました。

提供した「食育の日」オリジナルメニュー

<p>『うまみ牛〜とビーフシチューセット』</p> <ul style="list-style-type: none">●ターメリックライス●ビーフシチュー●秋のいろどりサラダ●さつまいものムース 	 <p>レシピはこちら</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

リレートークショー

司会：地域連携センター食環境研究情報室長 本田榮子特任教授

- ・ 内閣府「平成23年度食育推進ボランティア表彰」受賞について

(熊本県立大学 古賀実学長)

『内閣府が実施する「平成23年度食育推進ボランティア表彰」において、本学食育プロジェクトの取組が高い評価を得、6月開催の全国食育大会で表彰を受けました。全国から67件の推薦があり、10件の受賞の中に本学も入り、蓮舂内閣府特命大臣（当時）から表彰を受けました』との報告がありました。



古賀実学長



阿蘇草原再生千年委員会委員長 米澤和彦氏

・阿蘇草原再生募金を活用した助成事業について

阿蘇草原再生千年委員会委員長（米澤和彦氏 前熊本県立大学学長）

「阿蘇草原再生千年委員会では、阿蘇の草原を守って阿蘇の水“九州の水がめ”を守りたい、という目的で草原再生に取り組んでいます。阿蘇の草原は、人と自然が共生して作り上げた共生の産物でそれを支えているのが“あか牛”であり、阿蘇のあか牛を増やして草原を守っていきたい」とのご挨拶をいただきました。



阿蘇草原再生千年委員会事務局 宮永整一氏



・阿蘇草原再生募金を活用した助成について

阿蘇草原再生千年委員会事務局（宮永整一氏）

「阿蘇の草原は今危機状態である（利用されない草原が増加している）が、草原再生は多くの人々の協力で守ることが出来る」また、「本日の食育メニューで使用された“あか牛肉”は、阿蘇草原再生募金活動助成事業の一部として提供するもの」との説明があり、併せて阿蘇草原再生募金への協力を呼びかけられました。



食健康科学科渡邊研究室の皆さん

・本日のメニュー「阿蘇あか牛」の特徴と栄養について

（食健康科学科4年生渡邊研究室の学生）

『今回のオリジナルメニューのメインであるビーフシチューは、阿蘇の大草原で育ったあか牛肉を南阿蘇畜産農業協同組合から提供いただき贅沢に使っています。あか牛肉の特徴として、?無駄な脂肪が少なく和牛本来の赤身のおいさと自然な香りがある。?あか牛肉に、多く含まれている「タウリン」は肝機能障害の改善や血圧降下の作用がある。また、ジューシーで柔らかいのに脂肪分が控えめである。?あか身肉のうまさ良質の脂肪のバランスがおいしさのポイントである。これは牛が草原での日光浴や、ビタミン豊富なエサを食べたからで、健康に育った証である。』と説明しました。最後に、「今回シチューに使用した牛肉の部位は、肩ロースともも肉を使っています。ご飯にはターメリックを加えて黄色く色づけました。サラダは秋の味覚を豊富に使い彩り良く仕上げ、パリパリに揚がったレンコンがアクセントになっています。さつまいものムースは、ほんのりした甘みで優しい口当たりのムースです。見た目にもこだわって心を込めて作ったメニューです。阿蘇の味をどうぞゆっくり味わって下さい。」と締めくくりました。



今回のポスター

今回も、多くの同窓生の方や地域の方々にもご参加いただきました。

メニュー、レシピ、ポスターは、環境共生学部食健康科学科渡邊研究室の池崎瑠衣子さん、北岩綾乃さん、後藤友花さん、田中渚さん、西美紀さん、花田恭代さんが作成しました。

本件に関する問い合わせ先

〒862-8502 (大学専用郵便番号：住所記載不要)

熊本市月出3丁目1番100号

熊本県立大学地域連携センター食環境研究情報室

TEL 096-321-6612

[↑top](#)

[サイトポリシー](#) | [お問い合わせ](#) | [サイトマップ](#)

公立大学法人熊本県立大学 〒862-8502 熊本市月出3丁目1番100号 TEL 096-383-2929 FAX 096-384-6765

Copyright 2010 Prefectural University of Kumamoto All rights reserved.